HOBERG

Bedienungsanleitung

User Manual
Mode d'emploi
Manual de instrucciones
Gebruiksaanwijzing
Руководство по эксплуатации

BBQ-Plus V2,
BIO-LON KERAMIK

Stand- und Tischgrill
Standalone and tabletop grill
Grill de table et sur pied
Barbacoa con soporte independiente
Vrijstaande grill en tafelgrill
Настольный и напольный гриль

Technische Daten - Technical data - Caractéristiques techniques - Datos técnicos - Technische gegevens - Технические параметры

Modell - Model - Modèle - Modelo - Model - Модель	Stand- und Tischgrill Standalone and tabletop grill Grill de table et sur pied Barbacoa con soporte independiente Vrijstaande grill en tafelgrill Настольный и напольный гриль **BBQ-Plus V2, BIO-LON KERAMIK**
Typnummer - Type number - Numéro de type - N.º de tipo - Typenummer - Номер типа	B34.002
Betriebsspannung - Operating voltage - Tension de service - Tensión de servicio - Bedrijfsspanning - Рабочее напряжение	230 V~
Netzfrequenz - Mains frequency - Fréquence secteur - Frecuencia de red - Netfrequentie - Частота сети	50Hz
Leistung - Power - Puissance - Potencia - Vermogen - Мощность	1600 W
Abmessungen (L x B x H) - Dimensions (L x W x H) - Dimensions (L x l x H) - Dimensiones (F x A x A) - Afmetingen (L x B x H) - Размеры (Д x Ш x В)	517 x 534 x 265 mm
Höhe des Standgerätes - Height of the standalone appliance - Hauteur de l‘appareil sur pied - Altura del aparato con el soporte independiente - Hoogte van het vrijstaande apparaat - Высота напольного прибора	970 mm
Gewicht ca.- Approximate weight - Poids env.- Peso aprox.- Gewicht ca.- Вес прибл.	
als Tischgrill - as tabletop grill - utilisé comme gril de table - como barbacoa de sobremesa - als tafelgrill - как настольный гриль	4,4 kg
als Standgrill - as standalone grill - utilisé comme gril sur pied - con el soporte independiente - als vrijstaande grill - как напольный гриль	6,0 kg
Schutzklasse - Protection class - Classe de protection - Categoría de protección - Beschermingsklasse - Класс защиты	I
Schutzart - Degree of protection- Type de protection - Tipo de protección - Beschermingstype - Степень защиты	IP X0




2
1
3

9
8
7
5
4
HOBERG
6

Inhalt

Sehr geehrter Kunde,
lesen Sie vor Verwendung des Gerätes die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise zu Inbetriebnahme, Sicherheit, bestimmungsgemäßem Gebrauch sowie Reinigung und Pflege.
Schlagen Sie die Ausklappseiten am Anfang der Bedienungsanleitung heraus, um die Abbildungen während des Lesens sehen zu können.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Sicherheitshinweise

◆ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
◆ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
◆ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
◆ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
◆ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
◆ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
◆ Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachhändlern oder vom Werkskundendienst durchführen. Dies gilt insbesondere für den Austausch einer beschädigten Anschlussleitung. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Gewährleistungs- oder Garantieanspruch.
◆ Eine Reparatur des Gerätes während der Gewährleistungs- oder Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei Beschädigungen und nachfolgenden Störungen kein Gewährleistungs- oder Garantieanspruch mehr.
◆ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.
◆ Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
◆ Bei Stromausfall trennen Sie das Gerät vom Netz, um ein unbeabsichtigtes Wiedereinschalten des Gerätes zu vermeiden.
◆ Betreiben Sie das Gerät nicht im Dunkeln.
◆ Holzkohle und ähnliche Brennstoffe dürfen für dieses Gerät nicht verwendet werden.

◆ Betreiben Sie das Gerät nur mit eingesetzter Tropfschale. Ansonsten kann auf den Boden getropftes Fett Stürze verursachen. Kontrollieren Sie die Tropfschale, damit sie nicht überläuft. Beachten Sie die maximale Füllmenge der Tropfschale.

⚠ GEFAHR

Gefahr durch elektrischen Strom!

► Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Netzleitung oder der Netzstecker beschädigt sind.

► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische oder mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.

► Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

► Fassen Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen an, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen.

► Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über den Temperaturregler laufen lassen. Die Flüssigkeit könnte in das Gehäuse eindringen und zu einer Gefährdung führen.

► Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,

- wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
- wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
- bevor Sie das Gerät reinigen,
- wenn Sie Wasser in die Tropfschale nachfüllen.

Erstickungsgefahr!

► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr

► Berühren Sie während des Betriebes nicht die heißen Oberflächen.

► Fassen Sie das Gerät während des Betriebes nur am Griff oder den Bedienelementen an.

► Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung abkühlen.

► Tragen oder bewegen Sie das Gerät nicht im Betrieb.

► Vorsicht beim Grillen von stark fetthaltigen Lebensmitteln. Heißes Fett kann spritzen und zu Verbrennungen führen.

► Das Gerät ist nur zum Grillen von Lebensmitteln geeignet. Lassen Sie keine anderen Gegenstände auf den Grillflächen liegen. Das Gerät nicht zum Flambieren und Frittieren verwenden.

► Vorsicht beim Nachgießen von Flüssigkeiten in die Tropfschale. Wenn die Flüssigkeit in Berührung mit der heißen Oberfläche kommt, spritzt und verdampft sie sehr schnell und kann so zu Verletzungen führen. Gießen Sie daher durch die Öffnung in der Mitte der Grillplatte.

ACHTUNG

► Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht an der Netzleitung selbst.

► Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.

► Verwenden Sie zum Reinigen der Grillplatte weder scheuernde Reinigungsmittel noch Metallbürsten, Nylonbürsten oder andere kratzenden Gegenstände.

► Schneiden Sie keine Speisen auf der Grillplatte.

► Verwenden Sie zum Wenden von Speisen nur solche Pfannenwender, die für antihaftbeschichtete Oberflächen geeignet sind.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur zum Grillen und Braten von Lebensmitteln für die Verwendung im Haushalt oder ähnlichen, nicht gewerblichen Bereichen bestimmt, wie zum Beispiel Personalküchen in Läden, Cafés, Büros oder einem anderen beruflichen Umfeld; landwirtschaftliche Anwesen; Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels oder anderen Wohnanlagen; Bed and Breakfast-Gasthäuser.
Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ WARNUNG

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.
► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.
Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

◆ Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, wärmebeständige und gegen Fettspritzer unempfindliche Unterlage.
◆ Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf. Der Abstand zu Wänden, Möbeln und anderen Gegenständen muss mindestens 15 cm betragen.
◆ Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an die heißen Oberflächen des Gerätes gelangen können.
◆ Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
◆ Betreiben Sie das Gerät nicht direkt unter einem Rauchmelder und sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um einen Fehlalarm zu vermeiden.
◆ Stellen Sie das Gerät oder Teile des Gerätes niemals in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (z. B. Heizung, Ofen, Grill).
◆ Das Gerät darf nicht im Freien gelagert werden.

Standgrill

◆ Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Teichanlagen oder Schwimmbecken auf.

HINWEIS

► Achten Sie bei Verwendung des Grills mit dem Standfuß (6) auf einen sicheren Stand des Gerätes.

Tischgrill

◆ Stellen Sie das Gerät nicht an die Tischkante, es könnte herunterfallen.
◆ Die Oberflächen von Möbeln enthalten möglicherweise Bestandteile, die die Standfüße des Gerätes angreifen und aufweichen können. Legen Sie gegebenenfalls eine Unterlage unter die Standfüße des Gerätes.
◆ Legen Sie keine Tischdecke, Tücher oder Servietten unter die Stellfüße des Gerätes, das Gerät könnte wegrutschen.
◆ Stellen Sie das Gerät nicht unter einen Hängeschrank.

Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

◆ Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektrofachhändler.
◆ Die Steckdose muss mindestens über eine 16A-Sicherung abgesichert sein.

◆ Vergewissern Sie sich, dass die Netzleitung unbeschädigt ist und nicht über scharfe Kanten verlegt wird.
◆ Die Anschlussleitung darf nicht straff gespannt sein, geknickt, gequetscht oder verknotet werden oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
◆ Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass keine Stolpergefahr besteht
◆ Soll das Gerät über ein Verlängerungskabel angeschlossen werden, muss der Kabelquerschnitt mindestens 1,5 mm² betragen.
◆ Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektrofachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

Verwendete Symbole

⚠ GEFAHR

Wird verwendet für eine unmittelbar drohende Gefahr, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.
► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

⚠ WARNUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen könnte.
► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

ACHTUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu leichten Verletzungen oder zu Sachschäden führen kann.
► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Gerätebeschreibung

Lieferumfang/Geräteübersicht

(Abbildung siehe linke Ausklappseite)

1 Grillrost
2 Abdeckhaube
3 Grillplatte
4 Temperaturregler
5 Kontrollleuchte
6 Standfuß
7 Tropfschale
8 Kunststoffgehäuse
9 Heizelement
10 Bedienungsanleitung (ohne Abbildung)

Gerät Ein-/Ausschalten

Zum Einschalten des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
2. Drehen Sie den Temperaturregler (4), im Uhrzeigersinn von Stufe 1 bis Stufe 5, um die Temperatur zu erhöhen, und entgegen dem Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu reduzieren.

Um das Gerät auszuschalten, gehen Sie wie folgt vor:

1. Drehen Sie den Temperaturregler (4) gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

HINWEIS

► Das Gerät hält nach dem Ausschalten noch eine Zeitlang die Temperatur.
► Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Inbetriebnahme

Auspacken

1. Entnehmen Sie das Gerät, alle Zubehörteile und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
2. Entfernen Sie vor dem Erstgebrauch alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien vom Gerät und den Zubehörteilen.
3. Prüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

HINWEIS

► Entfernen Sie niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise.
► Bewahren Sie die Originalverpackung während der Gewährleistungs- bzw. Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Gewährleistungs- bzw. Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können. Transportschäden führen zum Erlöschen des Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruchs.

HINWEIS

► Die Grillplatte (3) ist mit einer keramischen Antihaftbeschichtung (BIO-LON KERAMIK) versehen. Sie verhindert weitgehend das Anhaften des Grillgutes. Zudem verfügt sie über Eigenschaften wie Kratzfestigkeit, einfache Reinigung, Beständigkeit gegenüber hohen Temperaturen und Umweltfreundlichkeit.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 8)*** beschrieben.
2. Füllen Sie Wasser in die Tropfschale und setzen Sie das Heizelement auf die Tropfschale (Bild A1).
3. Legen Sie die Grillplatte (3) oder den Grillrost (1) auf die Tropfschale (Bilder B1, B2).
Der Grillrost muß in die 4 Löcher der Tropfschale eingehängt werden (Bild B3). Die Grillplatte passt sich mit ihrer Unterseite an das Heizelement an.
4. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Die Kontrollleuchte (5) leuchtet.
5. Stellen Sie mit dem Temperaturregler (4) die maximale Temperatur ein.
Das Gerät heizt auf.
6. Drehen Sie den Temperaturregler (4) bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn.
7. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
8. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
9. Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 8)*** beschrieben.

HINWEIS

► Bei der ersten Inbetriebnahme können durch produktionsbedingte Zusätze, wie z. B. Fette, Geruch oder leichter Rauch entstehen. Dies ist völlig normal! Sorgen Sie daher für ausreichende Belüftung.

Stand- oder Tischgerät
(Bild C1)

Um das Gerät als Standgerät zu verwenden, müssen die Zubehörteile des Standfußes montiert werden. Gehen Sie hierzu wie folgt vor:
1. Schrauben Sie zunächst die beiden Fußrohre zusammen.
2. Stecken Sie ein Rohrende in den Standfuß.
3. Drücken Sie das Rohr **FEST** in den Standfuß, bis die Schlitze nicht mehr sichtbar sind.
4. Setzen Sie das Gehäuse des Grills fest auf das obere Ende des Rohres auf.
5. Wenn Sie das Gerät als Tischgrill verwenden möchten, nehmen Sie den Grill einfach vom Ständer.

HINWEIS

Überzeugen Sie sich vor dem Grillen mit dem Standgerät, dass das Gerät korrekt montiert ist und stabil steht. Die Schlitze dürfen im Standfuß nicht sichtbar sein.

Griff der Abdeckhaube montieren

Um den Griff der Abdeckhaube zu montieren, gehen Sie wie folgt vor:

1. Stecken Sie die Schraube durch die Unterlegscheibe sowie den Silikonring und dann von unten durch die Haube.
2. Halten Sie die Rosette mit dem Deckelgriff an die Oberseite der Haube.
3. Drehen Sie die Schraube mit dem Schraubendreher in den Deckelgriff und ziehen Sie die Schraube fest an.

HINWEIS

Prüfen Sie den festen Sitz des Griffs, bevor Sie die Abdeckhaube verwenden.

Tropfschale

◆ Betreiben Sie das Gerät nie ohne Wasser in der Tropfschale, ansonsten kann das Gerät überhitzen, insbesondere mit aufgesetzter Abdeckhaube.

◆ Beim Grillen verdampft das Wasser und hält dadurch das Grillgut schmackhaft und saftig, insbesondere mit aufgesetztem Deckel. Auf diese Weise können Sie problemlos ein ganzes Hähnchen unter der Haube grillen.

◆ Die Tropfschale kann auch als Aromadepot verwendet werden (Bild D1):
Beim Grillen können Wasser und Kräuter oder Wein, Bier, Cognac - passend zu Ihren Gerichten - in die Tropfschale gefüllt werden. Der aromatisierte Wasserdampf verleiht Ihrem Grillgut eine besondere Note.

◆ Füllen Sie vor dem Grillen die Tropfschale (7) immer bis zur „MAX“-Markierung mit Wasser.

◆ Füllen Sie die Tropfschale nach 1 1/2 bis 2 Stunden mit ca. 1 l Wasser nach.

◆ Gießen Sie beim Nachfüllen der Tropfschale kein Wasser über das heiße Heizelement (9), sondern über die Öffnung in der Mitte der Grillplatte (Bild B1).

Bedienung und Betrieb

Allgemeine Hinweise

◆ Die Speisen sollten Raumtemperatur haben, da gefrorene Speisen eine längere Garzeit benötigen und dadurch austrocknen können.

◆ Um besonders gute Ergebnisse zu erzielen, heizen Sie den Grill vor, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

◆ Beobachten Sie den Grillvorgang aufmerksam und regulieren Sie die Temperatur – wenn es nötig ist.

◆ Mit dem Gerät können Sie die unterschiedlichsten Speisen zubereiten, z. B. Steaks, Würstchen oder Gemüse.

HINWEIS

► Berühren Sie das Heizelement nicht mit dem Grillbesteck.

Gerät betreiben

Einschalten

1. Füllen Sie die Tropfschale (7) mit Wasser bis zur „MAX“-Markierung.
2. Setzen Sie das Heizelement, den Grillrost oder die Grillplatte in das Gerät ein.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
4. Stellen Sie mit dem Temperaturregler (4) die gewünschte Grilltemperatur ein, indem Sie den Regler im Uhrzeigersinn drehen.
5. Lassen Sie das Gerät nach dem Einschalten vorheizen. Die Betriebstemperatur wird nach ca. 8 Minuten erreicht.
6. Wenn Sie eine niedrigere Grilltemperatur benötigen, drehen Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn auf die entsprechende Stufe.
7. Legen Sie das Grillgut auf.

HINWEIS

► Die Temperatureinstellungen können Sie während des Grillvorganges jederzeit ändern.

► Wenn Sie auf der weißen Grillplatte längere Zeit mit sehr heißen Temperaturen grillen, kann sich die Grillplatte gelblich verfärben. Nach der Abkühlung wird die Platte wieder weiß.

Schongaren

Zur schonenden Zubereitung von Lebensmitteln eignet sich ein niedriger Temperaturbereich (Stufe 2-3), z. B. zum Garen von zartem Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten. Gehen Sie hierzu wie folgt vor:

1. Füllen Sie zunächst die Tropfschale mit Wasser bis zur „MAX“-Markierung.
2. Geben Sie ggf. Aromen wie Kräuter oder Wein, Bier, Cognac - passend zu Ihren Gerichten - in die Tropfschale.
3. Das zum Garen notwendige Dampfklima erhalten Sie, indem Sie die Abdeckhaube auf die Grillplatte aufsetzen.
4. Stellen Sie den Temperaturregler auf Stufe 2 bis max. Stufe 3 (je nach Gargut oder Dicke des Gargutes) und heizen Sie den Grill nur ganz kurz mit aufgesetzter Abdeckhaube vor (max. 2min).
5. Nehmen Sie die Abdeckhaube ab und legen Sie das Gargut auf die Grillplatte.
6. Wenden Sie das Gargut bei Bedarf von Zeit zu Zeit und setzen die Abdeckhaube wieder auf, um das Dampfklima zu erhalten. Der Deckel sollte nicht zu oft abgenommen werden, damit der Dampf nicht entweicht.

Rezeptvorschläge

Grillen

Die am häufigsten verwendeten Gewürze beim Grillen sind Salz, Pfeffer und gemahlene Paprika. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie weitere Ideen, um den Geschmack Ihres Grillgutes zu verfeinern:

Produkt	Gewürze
Geflügel	Knoblauch, Salbei, Thymian, Zitrone, Ingwer, Honig
Schwein	Honig, Salbei, Senf, Rosmarin, Thymian, Knoblauch
Rind	Senf, Chili, Meerrettich
Fisch	Zitrone, Koriander, Dill, Honig, Kümmel, Thymian, Wacholder, Lorbeer
Lamm	Rosmarin, Knoblauch, Oregano, Chili, Koriander

Besonders zart und saftig wird dass Grillgut, wenn Sie das Fleisch vorab marinieren. Die Grundflüssigkeit für Marinaden sind u. a. Öl, Essig, Wein, Buttermilch, Zitronensaft oder Sojasoße. Sie werden mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen verfeinert, wie Pfeffer, Senfkörner (oder Senf), Dill, Lorbeer etc.. Salz entzieht dem Fleisch Wasser und sollte daher nicht in die Marinade gegeben werden.

Feinwürzige Marinade
(für 500 g Fleisch):

- Saft von 2 Zitronen
- 3 Teelöffel gemahlene, edelsüße Paprika
- 3 Esslöffel Öl
- Pfeffer
- 3 gepresste Knoblauchzehen

Alle Zutaten in einer Schüssel gut miteinander vermengen. Das Fleisch dazugeben und mehrmals in der Marinade wenden, damit es von allen Seiten mit Marinade benetzt ist. Lassen Sie das Fleisch abgedeckt etwa 10 Stunden im Kühlschrank stehen.

Pikante Marinade
(für 500 g Fleisch):

- 3 Esslöffel Essig (z. B. Balsamico)
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Honig
- 1 Esslöffel scharfe Chilipaste (z. B. Sambal Oelek)

Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel gut miteinander vermengen. Das Fleisch mit der Marinade einpinseln und anschließend abgedeckt etwa 10 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

Brathähnchen

Brathähnchen waschen und trocken tupfen. Mit Gewürzen – je nach Geschmack mit Salz, gemahlener Paprika oder Hähnchenwürzmittel – von allen Seiten würzen. Füllen Sie Wasser bis zur „MAX“-Markierung in die Abtropfschale. Setzen Sie die Grillplatte ein und heizen Sie das Gerät auf Mittelstufe vor. Legen Sie das gewürzte Hähnchen auf die Grillplatte und bedecken Sie es mit der Abdeckhaube. Die Garzeit beträgt etwa 45 Minuten.

Nach dem Gebrauch

1. Drehen Sie den Temperaturregler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
4. Nehmen Sie die Grillplatte bzw. den Rost und das Heizelement (9) vom Gerät.
5. Leeren Sie die Tropfschale (7) aus.
6. Entfernen Sie grobe Verschmutzungen vom warmen Grillrost mit einem Schwamm und Spülmittel.
7. Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 8)*** beschrieben.

HINWEIS

► Benutzen Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe, um das Heizelement, den Grillrost oder die Grillplatte zu entnehmen.

Reinigung und Pflege

Beachten Sie vor Beginn der Arbeiten die Sicherheitshinweise im Kapitel ***Sicherheitshinweise (S. 1)****!*

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

1. Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig.
2. Speisereste, die am Grillrost angebacken sind, können ohne entsprechende Reinigung einbrennen.

Grillrost/Grillplatte

1. Wischen Sie den noch warmen Grillrost bzw. die Grillplatte mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und etwas Spülmittel ab und mit einem feuchten Tuch ohne Spülmittel nach.

Tropfschale

1. Enfernen Sie das Heizelement (9) aus dem Grill.
2. Leeren Sie die Tropfschale (7) und spülen Sie diese mit warmem Spülwasser.
3. Trocknen Sie die Tropfschale ab.

Gehäuse

1. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.

Lagerung

Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht benötigen, reinigen Sie das Gerät, wie im ***Kapitel Reinigung und Pflege (S. 8)*** beschrieben.
Bewahren Sie das Gerät und alle Zubehörteile an einem trocknen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem es vor direktem Sonnenlicht geschützt ist.

Allgemeines

Gewährleistung/Garantie

Neben der gesetzlichen Gewährleistungspflicht übernimmt HOBERG bei einigen Produkten zusätzlich eine erweiterte Herstellergarantie. Sofern diese gewährt ist, finden Sie entsprechende Angaben entweder auf der produktspezifischen Verpackung, den Werbematerialien oder beim HOBERG Kundenservice.
Bei einer gewerblichen oder gleichzustellenden Nutzung, z.B. in Hotels, Pensionen oder Gemeinschaftsanlagen, oder wenn der Kunde kein Verbraucher im Sinne des Bürgerlichen Gesetzbuchs ist, beträgt die Garantiezeit 6 Monate. Der Gewährleistungsausschluss bleibt hiervon unberührt.
Für Garantiebedingungen, Zubehörbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung außerhalb Deutschlands kontaktieren Sie Ihren Händler.

Haftungsbeschränkungen

Wir übernehmen keine Haftung bei Schäden oder Folgeschäden bei:

- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung,
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung,
- unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung,
- nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen,
- unerlaubten Veränderungen,

- Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen,
- Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Hoberg, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien 2004/108/EG, 2006/95/EG, 2009/125/EG und 2011/65/EU befindet.

Störungsbehebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen. Wenn Sie mit den genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Die Kontrollleuchte (5) leuchtet nach dem Einstecken des Netzsteckers und beim Aufheizen nicht.	Kontrollleuchte defekt.	Kundenservice benachrichtigen.
Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.	Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.	Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.
	Kein Fehler feststellbar.	Kundenservice benachrichtigen.
Flüssigkeit läuft aus dem Gerät heraus.	Gerät nicht waagerecht aufgestellt.	Gerät waagerecht aufstellen.
	Tropfschale zu voll.	Tropfschale nur bis „MAX“-Markierung füllen.

Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile und Zubehör erhalten Sie über unsere Homepage oder auf Anfrage bei unserem Kundenservice.

Contents

Dear Customer,
Before using the appliance, please read the instructions contained in this user manual on startup, safety, intended use as well as cleaning and care.
Open the fold-out page at the beginning and end of the user manual in order to view the illustrations during reading.
Keep this user manual in a safe place and pass it on to any future owners together with the appliance.

Safety precautions

◆ Inspect the appliance for visible signs of damage before use. Do not use a damaged appliance.
◆ Keep the appliance and the connecting cable out of the reach of children under 8 years of age.
◆ Children may not play with the appliance.
◆ Do not leave the appliance unattended during operation.
◆ This appliance may be used by children aged 8 years or over and persons with decreased physical, sensory or mental abilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised or were instructed on using the appliance and have understood the resulting dangers.
◆ Cleaning and user maintenance may not be carried out by children under the age of 8 years unless they are supervised.
◆ Repairs to the appliance must only be carried out by an authorised specialist or by the works customer service. This particularly applies to replacing a damaged connection cable. Unqualified repairs can lead to considerable danger for the user. This will also invalidate the warranty or guarantee.
◆ Repairs to the appliance during the guarantee period may only be carried out by service centres authorised by the manufacturer otherwise the warranty or guarantee will become invalid in the event of damage or subsequent damage.
◆ Defective parts may only be replaced with original spare parts. Only original spare parts guarantee that the safety requirements are met.
◆ Do not use this appliance together with an external timer or a separate remote control system.
◆ In the event of a power failure, disconnect the appliance from the mains to prevent the appliance from switching on again unintentionally.
◆ Do not operate the appliance in the dark.
◆ Charcoal and similar fuels may not be used for this appliance.
◆ Only operate the appliance when the drip tray is inserted. Otherwise fat dripping onto the floor can lead to falling over. Check the drip tray so that it does not overflow. Pay attention to the maximum filling level of the drip tray.

⚠ DANGER

Danger of electric current!

- ▶ Do not use the appliance if the mains cable or plug is damaged.
- ▶ Do not open the housing of the appliance. Danger of electric shock if live connections are touched or the electrical and mechanical configuration is changed.
- ▶ Never immerse the appliance or the plug in water or other liquids.
- ▶ Do not touch the connecting cable with wet hands when disconnecting the appliance from the mains supply.
- ▶ Never allow water or other liquids to run over the thermostat. The liquid could penetrate into the housing and lead to danger.
- ▶ Pull the plug out of the mains socket,
  - if you are not using the appliance,
  - if a malfunction occurs during operation,
  - before you clean the appliance.
  - when you refill the drip tray with water.

Risk of suffocation!

- ▶ Never play with packaging material. Risk of suffocation.

⚠ WARNING

Risk of injury!

- ▶ Do not touch the hot surfaces during operation.
- ▶ During operation, only touch the handles or control elements of the appliance.
- ▶ Before cleaning, allow the appliance to cool down.
- ▶ Do not carry or move the appliance during operation.
- ▶ Be careful when grilling food containing high levels of fat. Hot fat can splash and cause scalding.
- ▶ The appliance is only suitable for grilling food. Do not allow other objects to be on the grilling surfaces. Do not use the appliance for flambé and frying.
- ▶ Be careful when pouring liquid into the drip tray. If liquid comes into contact with hot surfaces, it splashes and evaporates very quickly which can lead to injuries. Therefore, pour through the opening in the middle of the grill plate.

CAUTION

- ▶ Do not pull the connecting cable to remove the plug from the mains socket.
- ▶ Never lift or move the appliance with the mains cable.
- ▶ Do not use abrasive cleaning agents or metal brushes, nylon brushes or other objects that could scratch the surface when cleaning the grill plate.
- ▶ Do not cut food on the grill plate.
- ▶ Only use spoons and spatulas suitable for non-stick surfaces to turn over food.

Intended use

This appliance is only intended to be used for grilling and roasting food in the household or similar, non-commercial establishments such as staff kitchens in shops, cafés, offices or other business surroundings; agricultural establishments; use by guests in hotels, motels or other residential facilities; bed and breakfast establishments.
Any use other than previously stated is considered as improper use.

⚠ WARNING

If not used for its intended purpose and/or used in any other way, the appliance may be or become a source of danger.

► Use the appliance only for its intended purpose.

► Observe the procedures described in this user manual.

No claims of any kind will be accepted for damage resulting from use of the appliance for other than its intended purpose.
The risk must be borne solely by the user.

Requirements for the place of operation

For safe and trouble-free operation of the appliance, the installation location must satisfy the following requirements:

◆ Place the appliance on a stable, level, heat resistant surface that is also resistant to splashing fat.

◆ Do not place the appliance in a hot, wet or very humid environment or in the vicinity of inflammable materials. There must be a gap of at least 15 cm to walls, furniture and other objects.

◆ Select a setup location so that children cannot reach the hot surfaces of the appliance.

◆ The mains socket must be easily accessible and allow fast disconnection in the event of an emergency.

◆ Do not operate the appliance directly underneath a smoke detector and ensure that there is sufficient ventilation in order to avoid triggering a false alarm.

◆ Never place the appliance or parts of the appliance in the vicinity of strong heat sources and hot surfaces (e.g., heaters, oven, grill).

◆ The appliance may not be used or stored outdoors.

Standalone grill

◆ Do not place the appliance in the vicinity of ponds or swimming pools.

NOTE

► When using the grill on the stand (6), make sure it is standalone securely.

Tabletop grill

◆ Do not place the appliance at the edge of the table, it could fall down.

◆ The surface finishes on furniture may contain substances that can be detrimental to the feet of the appliance. If necessary, place a mat under the feet of the appliance.

◆ Do not lay tablecloths, cloths or serviettes under the feet of the appliance, the appliance could slide away.

◆ Do not install the appliance under a wall cabinet.

Electrical connection

For safe and trouble-free operation of the appliance, the following instructions on the electrical connection must be observed:

◆ Before connecting the appliance, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your mains power supply. This data must correspond in order to avoid damage to the appliance. If in doubt, ask your electrical appliance retailer.

◆ The mains socket must be protected by at least a 16 A fuse.

◆ Ensure that the mains cable is undamaged and is not laid over sharp edges.

◆ The mains cable must not be pulled tightly, bent, crushed or knotted or come into contact with hot surfaces.

◆ Route the mains cable to prevent risk of tripping.

◆ If the appliance is to be connected to the power supply via an extension lead, the cable cross-section must be at least 1.5 mm².

◆ The electrical safety of the appliance is only assured when it is connected to a properly installed protective earth (PE) conductor system. Connection to a mains socket without PE conductor is forbidden. If in doubt, the electrical system must be checked by a qualified electrician. The manufacturer assumes no liability for injury or damage caused by a missing or interrupted protective earth conductor.

Symbols used

⚠ DANGER

This indicates an imminent hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.
► Follow these instructions to avoid danger.

⚠ WARNING

This indicates a possible hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.
► Follow these instructions to avoid danger.

ATTENTION

This indicates a potentially hazardous situation, which could lead to minor injuries or material damage.
► Follow these instructions to avoid danger.

NOTE

A note contains additional information to simplify the use of the appliance.

Appliance description

Overview / Delivery contents

(see illustration on the left fold-out)

1 Grill grate
2 Cover
3 Grill plate
4 Thermostat
5 Indicator lamp
6 Pedestal
7 Drip tray
8 Plastic housing
9 Heating element
10 User manual (not illustrated)

Switching the appliance ON/OFF

To switch on the appliance, proceed as follows:

1. Insert the plug into the mains socket.
2. Turn the thermostat (4) clockwise from level 1 to level 5 to increase the temperature and anticlockwise to decrease the temperature.

To switch off the appliance, proceed as follows:

1. Turn the thermostat (4) anticlockwise until it stops.
2. Pull the plug out of the mains socket.

NOTE

► The temperature remains high for a while after switching off the appliance.
► Allow the appliance to cool down completely.

Startup

Unpacking

1. Remove the appliance, all accessory parts and the user manual from the box.
2. Remove all packaging materials and protective foils from the product and the accessories before using it for the first time.
3. Check for visible signs of damage or missing items.

NOTE

► Never remove the rating plate or any warning signs on the appliance.
► Keep the original packaging during the warranty or guarantee period in order to return the appliance in the packaging in the event of a warranty or guarantee claim. Transport damage will invalidate the warranty or guarantee.

NOTE

► The grill plate (3) has a ceramic non-stick coating (BIO-LON KERAMIK). It prevents food from sticking. It is also resistant to scratching, high temperatures, can be cleaned easily and is environment friendly.

Before using for the first time

1. Clean the appliance as described in the section ***Cleaning and maintenance (page 16)***.
2. Fill the drip tray with water and place the heating element onto the drip tray (image A1).

3. Put the grill plate (3) or the grill grate (1) onto the drip tray (images B1, B2).
The grill plate must be hung into the 4 holes in the drip tray (image B3). The underneath of the grill plate fits on to the heating element.
4. Insert the plug into the mains socket. The indicator lamp (5) lights up.
5. Set the maximum temperature with the thermostat (4).
The appliance heats up.
6. Turn the thermostat (4) anticlockwise until it stops.
7. Pull the plug out of the mains socket.
8. Allow the appliance to cool down completely.
9. Clean the appliance as described in the section ***Cleaning and maintenance (page 16)***.

NOTE

► When using for the first time, it is possible that production-related additives such as grease could cause slight odour or smoke. This is completely normal. Ensure sufficient ventilation.

Free-standing or tabletop appliance
(image C1)

To use the appliance as a free-standing appliance, the accessory parts for the feet must be mounted. For this, proceed as follows:
1. First of all, screw both legs together.
2. Insert the end of the tube into the stand.
3. Push the tube **FIRMLY** into the stand until the slits are no longer visible.
4. Put the housing of the grill so that it fits tightly on the upper end of the tube.
5. If you wish to use as a tabletop appliance, simply take the grill of the legs.

NOTE

Before starting grilling with the free-standing appliance, make sure that it is assembled correctly and is stable. The slits should not be visible into the stand.

Mounting the handle of the cover

To mount the cover, proceed as follows:
1. Insert the screw through the washer as well as the silicon ring and then through the cover from below.
2. Hold the rosette with the handle of the lid on the upper side of the cover.
3. Twist the screw into the lid handle with a screwdriver and tighten it.

NOTE

► Check the handle for firm seating before you use the cover.

Drip tray

◆ Never operate the appliance without water in the drip tray otherwise the appliance may overheat, particularly when the cover is fitted.
◆ During grilling, the water evaporates and therefore keeps the food to be grilled succulent and savoury, particularly when the lid is fitted. This enables you to grill a whole chicken under the cover without any problems.
◆ The drip tray can be used as an aroma depot (image D1): when grilling, water and herbs or wine, beer, cognac - appropriate to your dishes - can be poured into the drip tray. The aromatised steam gives your grilled food a very special taste.
◆ Before grilling, always fill the drip tray (7) with water up to the “MAX” mark.
◆ Refill the drip tray after 1 1/2 to 2 hours with approx. 1 l water.
◆ When refilling the drip tray, do not pour water over the hot heating element (9) but over the opening in the middle of the grill plate (image B1) instead.

Operation and use

General instructions

◆ The food should be at room temperature since frozen food requires longer to cook and can also dry out.
◆ To achieve the best results, preheat the grill until the required temperature has been reached.

◆ Carefully monitor grilling and regulate the temperature – if necessary.
◆ You can use the appliance to cook various different foods such as steaks, sausages or vegetables.

NOTE

► Do not touch the heating element with the grill utensils.

Using the appliance

Switching on

1. Fill the drip tray (7) with water up to the "MAX" mark.
2. Insert the heating element, the grill grate or the grill plate into the appliance.
3. Insert the plug into a mains socket.
4. Set the desired grilling temperature with the thermostat (4) by turning it clockwise.
5. Allow the appliance to heat up after switching on. The operating temperature is reached after approx. 8 minutes.
6. If you require a lower temperature, turn the thermostat anticlockwise to the corresponding level.
7. Place the food to be grilled.

NOTE

► The temperature timer settings can be changed at any time during grilling.
► The white grill plate can turn yellow if you grill for longer periods at very high temperatures. The grill plate will turn white again after it has cooled down.

Gentle cooking

A lower temperature range (level 2-3) is suitable for gentle cooking of food, e.g., for cooking delicate vegetables, fish and seafood. For this, proceed as follows:

1. First fill the drip tray with water up to the "MAX" mark.
2. If required, add aromas such as herbs or wine, beer, cognac - appropriate to your dishes - into the drip tray.
3. The necessary steam conditions for cooking are created by putting the cover onto the grill plate.
4. Set the thermostat to level 2 up to max. level 3 (depending on the food to be cooked or its thickness) and only heat the grill briefly with the cover on (max. 2 min).
5. Remove the cover and lay the food onto the grill plate.
6. Turn over the food from time to time as required and replace the cover to maintain the steam conditions. the lid should not be removed to often to prevent the steam from escaping.

Recipe suggestions

Grilling

The most-used spices for grilling are salt, pepper and ground paprika. In the following table, you will find further ideas on how to refine the taste of your grilled food even more:

Product	Spices
Poultry	Garlic, sage, thyme, lemon, ginger, honey
Pork	Honey, sage, mustard, rosemary, thyme, garlic
Beef	Mustard, chili, horseradish
Fish	Lemon, coriander, dill, honey, caraway, thyme, juniper, bay leaf
Lamb	Rosemary, garlic, oregano, chili, coriander

The grilled food is particularly tender and succulent when the meat is marinated first. The basic fluid for marinades includes oil, vinegar, wine, buttermilk, lemon juice or soy sauce. They are refined with various herbs and spices such as pepper, mustard seeds (or mustard), dill, bay leaves etc.
Salt absorbs water from the meat and should therefore not be added to the marinade.

Finely-spiced marinade (for 500 g meat):

◆ Juice of 2 lemons
◆ 3 teaspoons ground, sweet paprika
◆ 3 tablespoons of oil
◆ Pepper
◆ 3 pressed garlic cloves

Mix all well ingredients in a bowl. Add the meat and turn it several times in the marinade so that it is completely covered. Cover and leave in the refrigerator for roughly 10 hours.

Hot marinade (for 500 g meat):

- 3 tablespoons of vinegar (e.g., vinegar)
- 4 tablespoons of olive oil
- 2 tablespoons of honey
- 1 tablespoon of hot chili paste (e.g., sambal oelek)

Mix all well ingredients in a small bowl. Brush the meat with the marinade and then cover and leave in the refrigerator for roughly 10 hours.

Roast chicken

Wash the chicken and dab it dry. Season with herbs – depending on taste with salt, ground paprika or chicken seasoning – all over.
Fill the drip tray up to the "MAX" mark with water. Insert the grill plate and preheat the appliance to medium level. Put the seasoned chicken onto the grill plate and cover it with the cover. The cooking time is approximately 45 minutes.

After using

1. Turn the thermostat anticlockwise until it stops.
2. Pull the plug out of the mains socket.
3. Allow the appliance to cool down.
4. Remove the grill plate or the grate and the heating element (9) from the appliance.
5. Empty the drip tray (7).
6. Use a sponge and washing-up liquid to remove stubborn stains from the warm grill grate.
7. Clean the appliance as described in the section ***Cleaning and maintenance (page 16)***.

NOTE

► Use pot holders or kitchen gloves when removing the heating element, the grill grate or the grill plate.

Cleaning and maintenance

*Before beginning any work, pay attention to the safety instructions in the section **Safety precautions (page 10)**!*

The appliance must be cleaned after each use.

1. Clean the appliance as soon as it has cooled down. Waiting too long makes cleaning unnecessarily difficult.
2. Leftovers that stick to the grill grate can burn into the coating if not removed correctly.

Grill grate/grill plate

1. Wipe the warm grill plate with a damp cloth or sponge and a little washing-up liquid and then with a damp cloth without washing-up liquid.

Drip tray

1. Remove the heating element (9) from the grill.
2. Remove the drip tray (7), empty it and wash with warm dishwater.
3. Dry off the drip tray.

Housing

1. Wipe the housing with a damp cloth or sponge.

Storage

If you do not intend to use the appliance for a longer period of time, clean it as described in the section ***Cleaning and maintenance (page 16)***.
Store the appliance and all accessory parts at a dry, clean and frost-free location, which is protected against direct sunlight.

General

Warranty / Guarantee

In addition to the statutory warranty obligation, HOBERG also grants an extended manufacturer's guarantee for some products. Provided this is granted, the corresponding details for each product can be found either on the product-specific packaging, advertising material or from HOBERG customer service.

For commercial or equivalent use, e.g. in hotels, guest houses or communal premises, or if the customer is not a consumer as defined by the German Civil Code, the guarantee period is 6 months. This does not infringe the warranty disclaimer.
Please contact your supplier if you have any questions on guarantee conditions, ordering accessories or service handling outside of Germany.

Limitation of liability

We assume no liability for damage or follow-up damage in the case of:

- failure to observe the instructions in the user manual,
- use for other than the intended purpose,
- improper or unsuitable handling,
- incorrectly performed repairs,
- unauthorised modifications,
- use of non-approved parts or spare parts,
- use of unsuitable supplementary or accessory parts.

Declaration of Conformity

HOBERG hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and other relevant provisions of directives 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC and 2011/65/EU.

Troubleshooting

The following table helps in localising and remedying minor faults. If you cannot resolve the problem with the steps described, please contact customer service.

Fault	Possible cause	Remedy
The control indicator (5) does not light up after inserting the mains plug or during heating.	Indicator lamp defective	Contact customer service.
The fuse in the fuse box blows.	Too many appliances connected to the same power circuit.	Reduce the number of appliances on the power circuit.
	No fault detected.	Contact customer service.
Liquid leaks out of the appliance.	Appliance not standing evenly.	Make sure that the appliance is standing evenly
	Drip tray is too full.	Only fill the drip tray up to the "MAX" mark.

Spare parts and accessories

Spare parts and accessories are available on our homepage or on request from our customer service.

Sommaire

Cher client,
Avant d’utiliser l’appareil, veuillez lire les instructions relatives à la mise en service, à la sécurité, à l’utilisation conforme ainsi qu’au nettoyage et à l’entretien contenues dans la présente notice d’utilisation.
Ouvrir les pages dépliantes qui se trouvent au début et à la fin de la notice d’utilisation pour pouvoir voir les figures pendant la lecture de celle-ci.
Conserver la présente notice d’utilisation pour une utilisation ultérieure et la remettre avec l’appareil au propriétaire suivant.

Consignes de sécurité

◆ Avant d’utiliser l’appareil, le contrôler pour vérifier qu’il ne présente aucun dommage apparent. Ne pas mettre en service un appareil endommagé.
◆ Maintenir l’appareil et son câble d’alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
◆ Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil.
◆ Ne pas laisser l’appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
◆ Les enfants ne sont pas autorisés à procéder au nettoyage et à l‘entretien utilisateur , hormis s‘ils ont plus de 8 ans et sont supervisés.
◆ Il peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ayant trop peu d’expérience et/ou de connaissances, que sous surveillance ou après avoir reçu des instructions sur la manière d’utiliser l’appareil en toute sécurité et après avoir compris les risques résiduels.
◆ Ne faire réparer l’appareil que par un vendeur spécialisé agréé ou par le service après-vente de l’usine. Cela vaut en particulier pour le remplacement du câble d’alimentation s’il est endommagé. Des réparations inappropriées peuvent entraîner des risques considérables pour l’utilisateur. En outre, le droit à la garantie perd toute validité.
◆ Pendant la période de garantie, toute réparation de l’appareil doit uniquement être effectuée par un service après-vente autorisé par le fabricant, faute de quoi les droits de garantie perdent leur validité en cas de dommages et de dysfonctionnements qui en résultent.
◆ Les composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange. Le respect des exigences de sécurité est uniquement garanti avec ces pièces.
◆ Ne pas utiliser cet appareil avec une minuterie externe ou un système de téléactionnement séparé.
◆ En cas de coupure de courant, débrancher l’appareil du secteur pour éviter une remise en service involontaire de l’appareil.
◆ Ne pas faire fonctionner l’appareil dans l’obscurité.
◆ Il est interdit d’utiliser du charbon de bois ou des combustibles comparables pour cet appareil.

◆ Utiliser uniquement l’appareil avec le bac égouttoir en place. Dans ce cas contraire, de la graisse qui aura goutté sur le sol pourrait provoquer des chutes. Contrôler le bac égouttoir afin qu’il ne déborde pas. Respecter le volume de remplissage maximal du bac égouttoir.

⚠ DANGER

Risque lié au courant électrique !

- ▶ Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.
- ▶ En aucun cas ouvrir le boîtier de l’appareil. Un contact avec des pièces sous tension ou une modification du montage électrique ou mécanique entraînent un risque de choc électrique.
- ▶ Ne jamais immerger l'appareil ou la fiche secteur dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- ▶ Ne pas saisir le câble d'alimentation avec les mains mouillées pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- ▶ Ne jamais faire couler d’eau ou tout autre liquide sur le régulateur de température. Le liquide pourrait pénétrer dans le boîtier et constituer un risque.
- ▶ Débrancher la fiche secteur de la prise :
  - lorsque l’appareil n’est pas utilisé,
  - lorsqu’une panne survient en cours de fonctionnement ;
  - avant de nettoyer l’appareil ;
  - lors de la remise à niveau de l’eau dans le bac égouttoir.

Risque d’étouffement !

- ▶ Les matériaux d’emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque d’étouffement.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessures

- ▶ Pendant le fonctionnement, ne pas toucher les surfaces très chaudes.
- ▶ Pendant le fonctionnement, ne toucher l'appareil que par la poignée ou les éléments de commande.
- ▶ Laisser refroidir l'appareil avant chaque nettoyage.
- ▶ Ne pas transporter l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- ▶ Faire attention lors de la grillade de denrées alimentaires grasses. La graisse chaude peut être projetée et causer des brûlures.
- ▶ L’appareil est uniquement destiné à la grillade de denrées alimentaires. Ne pas laisser d’autres objets sur la surface du gril. Ne pas utiliser l’appareil pour flamber ni pour faire frire.
- ▶ Attention lors du versement de liquides dans le bac égouttoir. Lorsque le liquide entre en contact avec la surface chaude, il éclabousse et s’évapore très rapidement et peut ainsi provoquer des blessures. Il convient donc de le verser à travers les orifices au centre de la plaque de gril.

ATTENTION

- ▶ Toujours débrancher le câble d'alimentation en tirant sur la surface de préhension de la fiche et non sur le câble électrique lui-même.

- ► Ne jamais porter, soulever ou déplacer l'appareil par son câble d'alimentation.
- ► Pour nettoyer la plaque de gril, n'utiliser aucun détergent à récurer ni brosses métalliques, en nylon ou autre objet à gratter.
- ► Ne pas découper les aliments sur la plaque de gril.
- ► Pour retourner des aliments, n'utiliser que des spatules convenant aux surfaces pourvues d'un revêtement antiadhésif.

Utilisation conforme à sa destination

Le présent appareil est uniquement destiné à griller et frire des denrées alimentaires dans le cadre d'une utilisation domestique ou dans les secteurs similaires et non professionnels, comme par exemple les cuisines du personnel dans les magasins, les cafés, les bureaux ou tout autre environnement professionnel ; les exploitations agricoles ; l'utilisation par des hôtes dans des hôtels, des motels ou d'autres complexes d'habitation ; les maisons d'hôtes Bed and Breakfast.
Toute autre utilisation ou toute utilisation dépassant ce cadre est considérée comme non conforme.

⚠ AVERTISSEMENT

En cas d'utilisation non conforme, et/ ou autre, l'appareil peut présenter des dangers.

► L'appareil doit être utilisé uniquement de manière conforme.

► Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation.

Toutes réclamations pour cause de dommages survenus en conséquence à une utilisation non conforme sont exclues.
L'utilisateur seul en assume les risques.

Conditions requises sur le lieu de montage

Afin que l'appareil fonctionne de manière sûre et sans défaut, le lieu de montage doit satisfaire aux conditions suivantes :

◆ Poser l'appareil sur une base plane, stable et résistant à la chaleur et aux éclaboussures de graisse.

◆ Ne pas placer l'appareil dans un environnement très chaud, humide, mouillé ou à proximité de matières inflammables. L'espace entre l'appareil et les murs, les meubles ou d'autres objets doit être d'au moins 15 cm.

◆ Choisir le lieu de pose de manière que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces très chaudes de l'appareil.

◆ La prise doit être facile d'accès afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil.

◆ Ne pas utiliser l'appareil juste sous un détecteur de fumée et veiller à aérer suffisamment la pièce afin d'éviter le déclenchement d'une fausse alarme.

◆ Ne jamais mettre l'appareil ou des parties de l'appareil à proximité de fortes sources de chaleur et de surfaces chaudes (par ex. radiateur, four, barbecue).

◆ Il est interdit d'entreposer l'appareil en plein-air.

Gril sur pied

◆ Ne pas placer l'appareil à proximité d'étangs ou de piscines.

REMARQUE

► Lors de l'utilisation du gril sur pied (6), veiller à s'assurer de la stabilité de l'appareil.

Barbecue gril de table

◆ Ne pas mettre l'appareil au bord de la table pour éviter qu'il ne tombe.

◆ Les surfaces des meubles peuvent présenter des composants susceptibles d'attaquer les pieds de l'appareil et de les ramollir. Le cas échéant, poser un support sous les pieds de l'appareil.

◆ Ne pas mettre de nappe, de chiffons ou de serviettes en dessous des pieds de l'appareil car ce dernier pourrait glisser.

◆ Ne pas placer l'appareil en dessous d'un placard suspendu.

Branchement électrique

Afin que l'appareil fonctionne de manière sûre et sans défaut, il convient de respecter les consignes suivantes lors du branchement électrique :

◆ Avant de brancher l'appareil, comparer les données d'alimentation (tension et fréquence) sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent concorder afin qu'aucun dommage ne se produise sur l'appareil. En cas de doute, consulter son vendeur d'appareils électriques.

◆ La prise électrique doit être protégée au moins par un coupe-circuit automatique de 16 A.

◆ S'assurer que le câble d'alimentation ne soit pas endommagé, ni posé sur des arêtes vives.

◆ Il est interdit de tendre le câble d'alimentation, de le plier, de le pincer, de faire des nœuds avec ou de le mettre en contact avec des surfaces très chaudes.

◆ Poser le câble d'alimentation de manière que personne ne risque de trébucher dessus.

◆ Si l'appareil doit être branché par l'intermédiaire d'un câble de rallonge, la section de câble doit être d'au moins 1,5 mm².

◆ La sécurité électrique de l'appareil est uniquement garantie lorsque celui-ci est branché à un conducteur de protection installé de manière réglementaire. Le fonctionnement sur une prise de courant sans conducteur de protection est interdit. En cas de doute, faire contrôler l'installation domestique par un électricien. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'absence ou le non-branchement d'un conducteur de protection.

Symboles utilisés

⚠ DANGER

Est utilisé pour un danger imminent pouvant occasionner des blessures graves voire mortelles.

► Pour prévenir ce risque, suivre les instructions indiquées ici.

⚠ AVERTISSEMENT

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures graves ou mortelles.

► Pour prévenir ce risque, suivre les instructions indiquées ici.

ATTENTION

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures légères ou des dommages matériels.

► Pour prévenir ce risque, suivre les instructions indiquées ici.

REMARQUE

► Une indication désigne les informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Description de l'appareil

Volume de livraison/vue d'ensemble de l'appareil

(voir photos sur la page dépliante gauche)

1 Grille
2 Cloche couvercle
3 Plaque de gril
4 Régulateur de température
5 Voyant de contrôle
6 Support
7 Bac égouttoir
8 Boîtier en plastique
9 Élément chauffant
10 Mode d'emploi (non représenté)

Mise en/hors service de l'appareil

Pour mettre l'appareil en service, procéder comme suit:

1. Brancher la fiche dans la prise murale.
2. Tourner le régulateur de température (4) dans le sens horaire, du niveau 1 jusqu'au niveau 5 pour augmenter la température, et dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre pour réduire la température.

Pour mettre l'appareil hors service, procéder comme suit :

1. Tourner le régulateur de température (4) dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
2. Débrancher la fiche de la prise.

REMARQUE

► Après extinction, l'appareil conserve la température pendant un certain temps.
► Laisser refroidir complètement l'appareil.

Mise en service

Déballage

1. Retirer l'appareil, tous les accessoires et la notice d'utilisation du carton.
2. Avant la première utilisation, retirer de l'appareil et des accessoires tous les matériaux d'emballage et films de protection.
3. Contrôler le contenu pour en vérifier l'intégralité et l'absence de dommages visibles.

REMARQUE

► Ne jamais retirer la plaque signalétique ou les éventuels avertissements.
► Conserver l'emballage original pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir l'envoyer emballé de manière conforme en cas de garantie. Les dommages dus au transport entraînent l'invalidation du droit à la garantie.

REMARQUE

► La plaque de gril (3) est pourvue d'un revêtement anti-adhérent en céramique (BIO-LON KERAMIK). Celui-ci prévient l'adhérence des aliments. En outre, il possède d'autres propriétés comme la résistance aux rayures, le nettoyage facile, la résistance aux températures élevées et le respect de l'environnement.

Avant la première utilisation

1. Nettoyer l'appareil de la manière décrite au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 25)***.
2. Remplir le bac égouttoir d'eau et mettre l'élément chauffant sur le bac égouttoir (figure A1).
3. Placer la plaque de gril (3) ou la grille (1) sur le bac égouttoir (photos B1, B2).
La grille doit être accrochée dans les 4 trous du bac égouttoir (figure B3). La plaque de gril s'adapte à l'élément chauffant avec son côté inférieur.
4. Brancher la fiche secteur dans la prise murale. Le voyant de contrôle (5) s'allume.
5. Régler sur la température maximale à l'aide du régulateur de température (4).
L'appareil chauffe.
6. Tourner le régulateur de température (4) dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
7. Débrancher la fiche secteur de la prise.
8. Laisser refroidir complètement l'appareil.
9. Nettoyer l'appareil de la manière décrite au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 25)***.

REMARQUE

► Lors de la première mise en service, de la fumée ou une odeur peuvent être générées du fait d'additifs requis pour la production, comme par ex. des graisses. Ceci est tout à fait normal. Veiller alors à aérer suffisamment.

Appareil autonome ou de table
(figure C1)

Pour utiliser l'appareil en mode autonome, il est nécessaire de monter les pièces accessoires du pied. Pour ce faire, procéder comme suit :

1. Commencer par visser les deux tubes de pied ensemble.
2. Enficher l'extrémité du tube dans le pied.
3. Pousser **FORTEMENT** le tube dans le pied jusqu'à ce que la fente ne soit plus visible.
4. Enfoncer fermement le boîtier du gril sur l'extrémité supérieure du tube.
5. Pour utiliser l'appareil comme gril de table, il suffit de l'ôter du pied.

REMARQUE

► Avant de faire les grillades avec l'appareil autonome, s'assurer qu'il est correctement monté et dans une position stable. Les fentes ne doivent pas être visibles dans le pied.

Monter la poignée du couvercle

Pour monter la poignée du couvercle, procéder comme suit :

1. Enficher la vis à travers la rondelle ainsi que la bague de silicone, puis par le bas à travers le couvercle.
2. Maintenir la rosette avec la poignée du couvercle sur le côté supérieur du capot.
3. Tourner la vis avec le tournevis dans la poignée du couvercle et serrer la vis.

REMARQUE

► Contrôler la bonne fixation de la poignée avant d'utiliser le couvercle.

Bac égouttoir

◆ Ne jamais utiliser l'appareil sans eau dans le bac égouttoir, car dans le cas contraire il pourrait surchauffer, en particulier si le capot est en place.

◆ Pendant la cuisson, l'eau s'évapore et rend les aliments savoureux et juteux, en particulier si le capot est en place. Il est de cette manière possible de griller sans problème un poulet entier sous le capot.

◆ Le bac égouttoir peut également être utilisé comme compartiment à aromates (figure D1): lorsque vous faites des grillade, son peut mettre de l'eau et des herbes ou du vin, de la bière, du cognac, etc. qui se marient bien avec vos plats dans le bac égouttoir. La vapeur d'eau aromatisée octroie une touche spéciale aux grillades.

◆ Avant de faire des grillades, toujours remplir le bac égouttoir (7) d'eau jusqu'au repère « MAX ».

◆ Remplir de nouveau bac égouttoir avec environ 1 l d'eau après 1,5 à 2 heures.

◆ Lors du remplissage du bac égouttoir, ne pas verser d'eau sur l'élément chauffant (9) mais bien verser dans l'ouverture au centre de la plaque de gril (figure B1).

Utilisation et fonctionnement

Remarques générales

◆ Les aliments doivent être à température ambiante car les aliments congelés exigent un temps de cuisson plus long et peuvent par conséquent se dessécher.

◆ Pour obtenir des résultats particulièrement bons, préchauffer le gril jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

◆ Observer attentivement le processus de cuisson et régler la température en cas de besoin.

◆ Cet appareil permet de préparer les mets les plus variés tels que des steaks, saucisses ou légumes.

REMARQUE

► Ne pas toucher l'élément chauffant avec les couverts de cuisson.

Fonctionnement de l'appareil

Mise à jour

1. Remplir le bac égouttoir (7) d'eau jusqu'au repère «MAX».
2. Placer l'élément chauffant, la grille ou la plaque de gril dans l'appareil.
3. Brancher la fiche secteur sur une prise.
4. Régler sur la température de de gril désirée en tournant le régulateur de température (4) dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Après avoir allumé l'appareil, le faire préchauffer. La température de service est atteinte après env. 8 minutes.
6. Si une température inférieure est requise, tourner le régulateur dans le sens anti-horaire sur le niveau correspondant.
7. Poser les aliments à griller.

REMARQUE

► Les réglages de température son modifiables à tout moment en cours de cuisson sur le gril.
► En cas de grillade sur la plaque de gril blanche pendant une longue période et à températures très élevées, la plaque peut jaunir. Après refroidissement, la plaque redevient blanche.

Cuisson respectueuse

Pour une préparation respectueuse de produits alimentaires, une plage de température réduite est appropriée (niveau 2-3), par ex. pour les légumes fragiles, le poisson et les fruits de mer. Pour ce faire, procéder comme suit:

1. Remplir tout d'abord le bac égouttoir d'eau jusqu'au repère « MAX ».
2. Ajouter le cas échéant des arômes comme des herbes ou du vin, de la bière, du cognac, harmonisé avec le plat, dans le bac égouttoir.
3. Le climat de vapeur nécessaire pour la cuisson est obtenu en mettant en place le couvercle sur la plaque de gril.
4. Mettre le régulateur de température sur le niveau 2 à 3 au max. (en fonction des aliments ou de leur épaisseur) et chauffer le gril très brièvement avec le couvercle en place (max. 2 min.).
5. Ôter le couvercle et poser les aliments cuits sur la plaque de gril.
6. Retourner les aliments de temps en temps si nécessaire et remettre le couvercle en place pour obtenir le climat de vapeur. Ne pas enlever le couvercle trop souvent afin que la vapeur ne s'échappe pas.

Suggestions de recettes

Cuisson au gril

Les épices les plus fréquemment utilisées pour les grillades sont le sel, le poivre et le paprika moulu. Le tableau suivant vous donne des idées supplémentaires pour affiner le goût de vos aliments:

Produit	Épices
Volaille	Ail, sauge, thym, citrons, gingembre, miel
Porc	Miel, sauge, moutarde, romarin, thym, ail
Boeuf	Moutarde, chili, raifort
Poisson	Citron, coriandre, aneth, miel, cumin, thym, grains de genièvre, laurier
Agneau	Romarin, ail, origan, chili, coriandre

Les grillades sont particulièrement tendres et savoureuses lorsque la viande est marinée au préalable. Les liquides de base pour les marinades sont entre autres l'huile, le vinaigre, le vin, le lait ribot, le jus de citron ou la sauce au soja. Ils sont affinés avec diverses herbes aromatiques et des épices comme du poivre, des graines de moutarde (ou de la moutarde), de l'aneth, du laurier etc.
Le sel fait dégorger l'eau de la viande et, pour cette raison, doit être évité dans la marinade.

Marinade finement épicée (pour 500 g de viande)

- Jus de 2 citrons
- 3 cuillerées à café de paprika doux moulu
- 3 cuillerées à soupe d'huile
- Poivre
- 3 gousses d'ail écrasées

Mettre tous les ingrédients dans un saladier et bien mélanger. Ajouter la viande et la retourner à plusieurs reprises dans la marinade afin qu'elle soit bien enduite de marinade de tous les côtés. Laisser la viande recouverte pendant env. 10 heures dans le réfrigérateur.

Marinade piquante (pour 500 g de viande) :

- 3 cuillerées à soupe de vinaigre (par ex. balsamique)
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillerées à soupe de miel
- 1 cuillerée à soupe de pâte de chili piquante (par ex. Sambal Oelek)

Mettre tous les ingrédients dans un petit saladier et bien mélanger. Enduire la viande de marinade puis la laisser recouverte pendant env. 10 heures dans le réfrigérateur.

Poulet grillé

Laver le poulet griller et le sécher en tapotant avec de l'essuie-tout. Assaisonner de tous les côtés avec les épices, selon les goûts avec du sel, du paprika en poudre ou des épices à poulet. Remplir d'eau jusqu'au repère « MAX » dans le bac égouttoir. Mettre la plaque de gril en place et préchauffer l'appareil au niveau moyen. Poser le poulet assaisonné sur la plaque de gril et le recouvrir avec le couvercle. Le temps de cuisson est d'environ 45 minutes.

Après l'utilisation

1. Tourner le régulateur de température dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
2. Débrancher la fiche secteur de la prise.
3. Laisser refroidir l'appareil.
4. Retirer la plaque de gril ou la grille et l'élément chauffant (9) de l'appareil.
5. Vider le bac égouttoir (7).
6. Ôter les saletés grossières de la grille encore chaude à l'aide d'une éponge et de détergent.
7. Nettoyer l'appareil comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 25)***.

REMARQUE

► Utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour retirer l'élément chauffant, la grille ou la plaque de gril.

Nettoyage et entretien

*Avant de commencer les travaux, observer les consignes de sécurité du chapitre **Consignes de sécurité (p. 18)**.*

L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

1. Nettoyer l'appareil après l'utilisation, dès qu'il est refroidi. Attendre trop longtemps n'en rendra le nettoyage que plus difficile.
2. Sans nettoyage approprié, les restes alimentaires ayant été cuits sur la grille peuvent s'incruster.

Grille/plaque de gril

1. Nettoyer la grille ou la plaque de gril encore chaude avec un chiffon ou une éponge humide avec un peu de détergent et l'essuyer ensuite avec un chiffon humide sans détergent.

Bac égouttoir

1. Retirer l'élément chauffant (9) du gril.
2. Vider le bac égouttoir (7) et le laver à l'eau savonneuse tiède.
3. Sécher le bac égouttoir.

Boîtier

1. Nettoyer le boîtier avec un chiffon humide ou une éponge.

Entreposage

Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une durée prolongée, le nettoyer comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 25)***.

Ranger l'appareil et tous les accessoires dans un endroit sec, propre et à l'abri du gel, où il ne sera pas exposé directement aux rayons du soleil.

Ranger l'appareil et tous les accessoires dans un endroit sec, propre et à l'abri du gel, où il ne sera pas exposé directement aux rayons du soleil.

Mettre l'appareil en position verticale.

Généralités

Garantie légale/du fabricant

Outre l'obligation de garantie légale, HOBERG octroie une garantie fabricant étendue sur certains produits. Si elle est octroyée, les informations correspondantes se trouvent soit sur l'emballage du produit en question, soit sur sa documentation promotionnelle soit auprès du service après-vente HOBERG.

En cas d'utilisation professionnelle ou assimilée, p.ex. dans les hôtels, les pensions ou les organisations collectives, ou lorsqu'un client n'est pas un consommateur au sens du Code civil allemand, la période de garantie est de 6 mois. L'exclusion de la garantie n'est pas affectée par cette situation.

Pour les conditions de garantie, les commandes d'accessoires ou des questions relatives au traitement du SAV en dehors de l'Allemagne, contacter votre revendeur.

Limite de responsabilité

Nous n'assumons aucune responsabilité pour les dégâts ou dommages consécutifs en cas de :

- non-respect de la notice d'utilisation,
- utilisation non-conforme,
- manipulation non-conforme ou incorrecte ;
- réparations effectuées de manière inappropriée ;modifications non autorisées ;
- utilisation de pièces et pièces de rechange autres que celles du fabricant ;
- utilisation d'accessoires ou de pièces complémentaires inappropriés.

Déclaration de conformité

Par la présente, la société Hoberg déclare que cet appareil est conforme aux exigences fondamentales et aux autres dispositions applicables des directives 2004/108/CE, 2006/95/CE, 2009/125/CE et 2011/65/EU.

Élimination des dysfonctionnements

Le tableau suivant aide à localiser et à remédier aux petites perturbations. Si les actions mentionnées ne résolvent pas le problème, s'adresser au service après-vente.

Défaut	Cause possible	Résolution
Le voyant de contrôle (5) ne s'allume pas après le branchement de la fiche secteur et lorsque l'appareil chauffe.	Voyant de contrôle défectueux.	Informer le service après-vente.
Le fusible s'est déclenché au disjoncteur.	Trop d'appareils raccordés au même circuit électrique.	Réduire le nombre des appareils dans le circuit électrique.
	Aucune erreur déterminable.	Informer le service après-vente.
Du liquide fuit de l'appareil.	L'appareil n'est pas à l'horizontale.	Placer l'appareil à l'horizontale.
	Bac égouttoir trop plein.	Ne remplir le bac égouttoir que jusqu'au repère "MAX".

Pièces de rechange et accessoires

Il est possible d'obtenir les accessoires et les pièces de rechange via notre site Web ou sur demande auprès de notre service après-vente.

Contenido

Estimado cliente:
Antes de usar el aparato, lea las indicaciones contenidas en este manual de instrucciones acerca de la puesta en marcha, seguridad, uso conforme al previsto así como su limpieza y cuidado.
Abra las páginas desplegables al principio y al final del manual de instrucciones, de este modo podrá observar las figuras durante la lectura.
Guarde debidamente este manual de instrucciones para su uso posterior y entréguelo junto al aparato en caso de transferencia a otra persona.

Indicaciones de seguridad

◆ Antes de utilizar el aparato, revise que el aparato no presente daños externos. No encienda nunca el aparato si está dañado.

◆ El aparato y el cable de conexión se han de mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.

◆ Los niños no deben jugar con el aparato.

◆ No dejar desatendido el aparato durante su funcionamiento.

◆ Los trabajos de limpieza y de usuario en el aparato no pueden ser realizados por niños excepto que tengan como mínimo 8 años o mayory estén bajo vigilancia.

◆ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas cuyas limitaciones físicas, psíquicas o sensoriales, así como su falta de experiencia y/o de conocimientos, no les permitan saber cómo funciona el aparato, siempre y cuando comprendan los peligros resultantes del uso del aparato y estén bajo la vigilancia o las instrucciones de una persona responsable que les indique como utilizarlo.

◆ Encargue las reparaciones del aparato siempre a un distribuidor autorizado o al servicio técnico de fábrica. Esto tiene especial importancia si se tiene que sustituir un cable de conexión dañado. Una reparación indebida puede provocar situaciones graves de peligro para el usuario. Además, la garantía quedará invalidada.

◆ Las reparaciones del aparato dentro del periodo de garantía deberán ser realizadas únicamente por un servicio técnico autorizado por el fabricante, ya que de lo contrario cualquier daño o avería derivada del mismo quedará excluido de la garantía.

◆ Los componentes defectuosos se deberán sustituir únicamente por piezas de repuesto originales. Esta es la única forma de garantizar que se cumplan los requisitos de seguridad.

◆ No utilice este aparato en combinación con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.

◆ En caso de fallo de corriente y con el fin de evitar una reconexión involuntaria del aparato, separe el aparato de la red eléctrica.

◆ No utilice el aparato en la oscuridad.

◆ Queda prohibido usar para este aparato carbón vegetal y combustibles similares.

◆ Utilice el aparato sólo con bandeja recogegotas insertada. De lo contrario podría gotear grasa sobre el suelo y provocar caídas. Evite que rebose la bandeja recogegotas, realice un control periódico. Preste atención a las cantidades de llenado máximo de la bandeja recogegotas.

⚠ PELIGRO

¡Peligros relacionados con la electricidad!

- No utilice el aparato si el cable de alimentación o la clavija de red están dañados.
- No abra la carcasa del aparato bajo ningún concepto. Si se tocan las conexiones eléctricas o se altera la estructura eléctrica y mecánica del aparato, existe peligro de descarga eléctrica.
- Nunca sumerja en agua u otros líquidos el aparato o la clavija de red.
- No toque el cable de red con las manos mojadas cuando separe el aparato de la alimentación eléctrica.
- No derrame nunca agua u otros líquidos sobre el regulador de temperatura. El líquido podría penetrar dentro de la carcasa y provocar riesgos.
- Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente,
  - cuando no esté utilizando el aparato,
  - si se produce algún fallo durante el funcionamiento,
  - antes de limpiar el aparato,
  - al reponer agua en la bandeja recogegotas.

¡Peligro de asfixia!

- El material de embalaje no debe utilizarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de lesiones personales

- No toque las superficies calientes cuando el aparato esté en marcha.
- Cuando el aparato esté encendido, cójalo únicamente por el asidero o los elementos de mando.
- Antes de limpiar el aparato, déjelo enfriar.
- No mueva ni cambie de lugar nunca el aparato mientras esté en marcha.
- Preste atención al asar a la parrilla alimentos con un alto contenido en grasa. La grasa caliente puede salpicar y producir quemaduras.
- El aparato es apto sólo para asar alimentos en la barbacoa. No deje ningún otro objeto encima de las superficies de la barbacoa. El aparato no está diseñado para utilizarlo para flambear y freír.
- Tenga cuidado al reponer líquidos en la bandeja recogegotas. Al entrar en contacto el líquido con la superficie caliente, salpica y se evapora con rapidez, con el consiguiente riesgo de heridas. Vierta por consiguiente a través de la abertura en el centro de la placa de barbacoa.

ATENCIÓN

- Para desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente, tire siempre cogiéndolo por la clavija de red y nunca por el propio cable de alimentación.

- ► No utilice nunca el cable de red para transportar, levantar o mover el aparato.
- ► No limpie la placa de barbacoa con productos de limpieza agresivos ni cepillos de metal, de nailon u otros objetos que puedan rayarlo.
- ► No corte los alimentos encima de las placas del grill.
- ► Para dar la vuelta a los alimentos, utilice únicamente utensilios de cocina adecuados para superficies con recubrimiento antiadherente.

Uso conforme a lo previsto

Este aparato está previsto para asar a la parrilla y descongelar alimentos para el uso doméstico privado o similar, no comercial, tales como p. ej. como en las cocinas del personal en tiendas, cafés, oficinas y otros entornos de trabajo; casas agrícolas; uso por huéspedes en hoteles, moteles y zonas residenciales similares; pensiones de alojamiento y desayuno.
Cualquier uso diferente o excesivo se considerará no conforme al previsto.

⚠ ADVERTENCIA

Si el aparato no se utiliza de la forma prevista y/o si se utiliza con otra finalidad pueden producirse situaciones de peligro.

► Utilice el equipo únicamente conforme a su uso previsto.

► Cumpla los procedimientos que se describen en este manual de instrucciones.

Las reclamaciones por daños derivados del uso no conforme al previsto quedarán invalidadas de forma inmediata.
El riesgo es responsabilidad única del usuario.

Requisitos al lugar de colocación

A fin de que el aparato funcione de forma segura y sin problemas, debe colocarse en un lugar que cumpla con los siguientes requisitos:

- ◆ Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable, resistente al calor y resistente a las salpicaduras de grasa.
- ◆ No coloque el aparato en lugares calientes, mojados o demasiado húmedos ni cerca de materiales inflamables. La distancia que ha de mantener respecto a paredes, muebles y otros objetos deberá ser como mínimo de 15 cm.
- ◆ Elija un lugar de emplazamiento de modo que los niños no puedan alcanzar las superficies calientes de los aparatos.
- ◆ La toma de corriente debe encontrarse en un lugar de fácil acceso y que permita separar rápidamente el aparato de la red eléctrica.
- ◆ No utilice el aparato directamente debajo de un detector de humos y procure que exista suficiente ventilación para eliminar falsas alarmas.
- ◆ No coloque el aparato o partes del mismo cerca de fuentes de calor intensas y superficies calientes (p. ej. calefacción, horno, grill).
- ◆ El aparato no debe ni guardarse en el exterior.

Barbacoa de pie

- ◆ No ponga el aparato cerca de estanques ni piscinas.

INDICACIÓN

► Cuando utilice el aparato montado en la base de apoyo (6), asegúrese de que esté estable.

Barbacoa de sobremesa

- ◆ No coloque el aparato sobre el borde de la mesa, podría desprenderse.
- ◆ En algunos casos, las superficies de los muebles contienen compuestos que pueden agredir o ablandar los pies de apoyo del aparato. Si fuera necesario, coloque una base debajo de los pies de apoyo del aparato.
- ◆ No coloque ningún mantel, paños o servilletas debajo de los apoyos del aparato, el aparato podría deslizarse.
- ◆ No coloque el aparato debajo de un armario colgante.

Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione de forma segura y sin problemas, deben respetarse las siguientes indicaciones en relación a la instalación eléctrica:

◆ Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de características con los de la red eléctrica. Para que el aparato no resulte dañado, ambos datos deben coincidir. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.

◆ La toma de corriente debe estar protegida como mínimo por medio de un interruptor automático de 16 A.

◆ Asegúrese de que el cable de red esté en perfecto estado y de que no quede colocado sobre bordes cortantes.

◆ La línea de conexión no debe tenderse tirante, doblada o anudada ni entrar en contacto con superficies calientes.

◆ Coloque el cable de conexión de forma que nadie pueda tropezar.

◆ Si fuera necesario utilizar un cable alargador, éste deberá tener una sección de como mínimo 1,5 mm².

◆ La seguridad eléctrica del aparato únicamente se puede garantizar si se conecta a una instalación eléctrica que disponga de una toma de tierra instalada de acuerdo con la normativa. Queda prohibido utilizar una toma de corriente sin toma de tierra. En caso de duda encargue la revisión de la instalación de la casa a un técnico electricista autorizado. El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por la ausencia o por un fallo en la toma de tierra.

Símbolos utilizados

⚠ PELIGRO

Se utiliza cuando exista una situación de peligro inminente que pueda conllevar lesiones corporales graves o incluso la muerte.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones corporales graves o incluso la muerte.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

ATENCIÓN

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones leves o daños materiales.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

INDICACIÓN

► Las indicaciones contienen información adicional para facilitar el uso del aparato.

Descripción del aparato

Suministro/sinóptico de aparato

(Véase la figura en la página desplegable izquierda)

1 Parilla
2 Cubierta
3 Placa del grill
4 Regulador de temperatura
5 Piloto de control
6 Base de apoyo
7 Bandeja recogegotas
8 Carcasa de plástico
9 Elemento calefactor
10 Manual de instrucciones (no ilustrado)

Encendido y apagado del aparato

Para encender el aparato, proceda de la siguiente manera:

1. Enchufe la clavija a la toma de corriente.
2. Gire el regulador de temperatura (4) en sentido horario, del nivel 1 al 5, para aumentar la temperatura, y en sentido antihorario para reducirla.

Para apagar el aparato, proceda de la siguiente manera:

1. Gire el regulador de temperatura (4) en sentido antihorario hasta el tope.
2. Desenchufe la clavija de la toma de corriente.

INDICACIÓN

► Después de apagarse, el aparato permanece caliente durante algún tiempo.
► Deje que el aparato se enfríe completamente.

Puesta en marcha

Desembalaje

1. Extraiga de la caja el aparato, todos los accesorios y el manual de instrucciones.
2. Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire todos los materiales de embalaje y todos los plásticos de protección del aparato y los accesorios.
3. Compruebe que el contenido esté completo y que no presente daños visibles.

INDICACIÓN

► No retire nunca la placa de características ni las posibles advertencias.
► Guarde el embalaje original durante todo el plazo de garantía del aparato para poderlo embalar y enviar correctamente en caso de aplicación de la garantía. Los daños de transporte provocarán la anulación de la garantía legal o comercial.

INDICACIÓN

► La placa de barbacoa (3) está dotada de un recubrimiento antiadherente cerámico (BIO-LON KERAMIK). Evita que pueda adherirse los alimentos del grill. Además dispone de propiedades tales como resistencia a la ralladura, limpieza sencilla, resistencia respecto a altas temperatura y ecológicamente favorable.

Antes de utilizar por primera vez

1. Limpie el aparato de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados*** ***(pág. 34)***.
2. Llene la bandeja recogegotas con agua y coloque el elemento calefactor sobre la bandeja recogegotas (figura A1).
3. Coloque la placa de barbacoa (3) o la rejilla de barbacoa (1) en la bandeja recogegotas (figuras B1 y B2).
La rejilla de barbacoa debe engancharse en los 4 agujeros de la bandeja recogegotas (figura B3). La parte inferior de la placa de barbacoa se adapta al elemento calefactor.
4. Introduzca la clavija de red en la base de enchufe. Se iluminará el piloto de control (5).
5. Ajuste con el regulador de temperatura (4) la temperatura máxima.
El aparato se calienta.
6. Gire el regulador de temperatura (4) en sentido antihorario hasta el tope.
7. Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente.
8. Deje que el aparato se enfríe completamente.
9. Limpie el aparato de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados*** ***(pág. 34)***.

INDICACIÓN

► Durante la primera puesta en servicio se pueden producir olores o ligero humo, condicionados por los aditivos usados durante la producción como p.ej. grasas. ¡Esto es normal! Asegúrese de que haya suficiente ventilación.

Aparato de pie o de mesa
(Figura C1)

Para usar el aparato como aparato de pie, deberá montar los accesorios del pie de apoyo. Para ello, proceda del modo siguiente:

1. Atornille ambos tubos de apoyo entre sí.
2. Inserte un extremo del tubo en el apoyo de pie.
3. Inserte el tubo de modo **FIRME** en el apoyo de pie hasta que no se visualicen las ranuras.
4. Coloque la carcasa de la barbacoa firmemente en el extremo superior del tubo.
5. Si desea utilizar el aparato como mesa de barbacoa, retire la mesa del soporte.

INDICACIÓN

► Cerciórese antes de usar la barbacoa con el aparato de apoyo, que el aparato se ha montado correctamente y que quede estable. Las ranuras no deben visualizarse en el apoyo.

Montar el asa de la campana de cubierta

Para montar el asa de la campana de cubierta, proceda del modo siguiente:

1. Inserte el tornillo en la arandela y en el anillo de silicona desde abajo a través de la campana.
2. Sujete la roseta con el mango de la tapa en la parte superior de la campana.
3. Enrosque el tornillo con un destornillador en el mango de la tapa y apriete bien el tornillo.

INDICACIÓN

► Compruebe el firme asiento del mango antes de usar la campana de cubierta.

Bandeja recogegotas

◆ No utilice nunca el aparato sin agua en la bandeja recogegotas, de lo contrario se podría sobrecalentar el aparato, sobre todo con cubierta colocada.
◆ Al asar el grill el agua se evaporiza manteniendo la comida jugosa y sabrosa, sobretodo con tapa colada. De este modo puede asar al grill sin problema un pollo entero debajo de la cubierta.
◆ La bandeja recogegotas también puede utilizarse como recipiente aromático (figura D1): al asar utilizando la rejilla, la bandeja recogegotas puede llenarse con agua y hierbas o vino, cerveza, coñac, etc. según sus gustos. El vapor de agua aromatizado le da una nota especial a su comida.
◆ Antes de empezar a asar, llene siempre la bandeja recogegotas (7) con agua hasta la marca “MAX”.
◆ Llene siempre la bandeja recogegotas después de 1 1/2 hasta 2 horas con 1 l de agua aprox..
◆ No vierta durante el rellenado de la bandeja recogegotas agua caliente sobre el elemento calefactor (9), sino a través de la abertura en el centro de la placa de la barbacoa (figura B1).

Operación y funcionamiento

Indicaciones generales

◆ Los alimentos deben estar a temperatura ambiente, ya que los alimentos congelados tardan más tiempo en asarse y podrían quedar secos.
◆ Para lograr los mejores resultados, precaliente la barbacoa hasta que alcance la temperatura deseada.
◆ Observe el asado cuidadosamente y corrija la temperatura según sea necesario.
◆ El aparato permite preparar alimentos de toda clase, como p.ej. filetes, salchichas o verdura.

INDICACIÓN

► Tenga mucho cuidado de no tocar el elemento calefactor con los utensilios de cocina.

Uso del aparato

Encender

1. Llene siempre la bandeja recogegotas (7) con agua hasta la marca “MAX”.
2. Coloque el elemento calefactor y la rejilla o la placa de barbacoa en el aparato.
3. Enchufe la clavija de red a la toma de corriente.
4. Ajuste con el regulador de temperatura (4) la temperatura de barbacoa deseada girando el regulador en sentido horario.
5. Después de encender el aparato, deje que se precaliente. La temperatura de funcionamiento se alcanza tras 8 minutos aprox..
6. Si precisa de una temperatura de barbacoa más baja, gire el regulador en sentido antihorario al nivel correspondiente.
7. Ponga los alimentos.

INDICACIÓN

► Los ajustes de temperatura puede modificarlos en todo momento durante el proceso de asar a la parrilla.

► Al asar durante mucho tiempo a temperaturas muy altas y con la placa de barbacoa caliente, esta podría coger un color amarillento. Cuando se enfría, la placa recupera su color blanco.

Cocción suave

Para la preparación suave de alimentos se recomienda usar un rango de temperatura más bajo (nivel 2-3), p. ej. para la cocción de verdura tierna, pescado y marisco. Proceda del modo siguiente:

1. Llene primero la bandeja recogegotas con agua hasta la marca “MAX”.
2. Añada en su caso aromas en la bandeja recogegotas, tales como hierbas o vino, cerveza, coñac - según sus gustos.
3. El clima de vapor necesario para la cocción lo obtiene, colocando la campana de cubierta sobre la placa de barbacoa.
4. Ajuste el regulador de temperatura a nivel 2 hasta máx. nivel 3 (según el alimento o bien el grosor de éste) y precaliente la barbacoa solo unos instantes con la campana colocada (máx. 2min).
5. Retire la campana y coloque los alimentos sobre la placa de barbacoa.
6. De la vuelta a los alimentos de vez en cuando y vuelva a colocar la campana para mantener el clima de vapor. Para evitar que escape el vapor, no levante la tapa a menudo.

Ejemplos de recetas

Asar a la parrilla

Las especias utilizadas con mayor frecuencia para la barbacoa son sal, pimienta y pimentón molido. Para refinar los sabores de sus alimentos de asar, les sugerimos algunas ideas en la tabla siguiente:

Producto	Especias
Aves	Ajo, salvia, tomillo, limón, jengibre, miel
Cerdo	Miel, salvia, mostaza, romero, tomillo, ajo
Vacuno	Mostaza, chili, rábano
Pescado	Limón, curry, cilantro, eneldo, miel, comino, tomillo, enebro, laurel
Cordero	Romero, ajo, orégano, chili, cilantro

La carne queda muy tierna y jugosa si se marina previamente la carne. El líquido básico para la marinada es entre otros, aceite, vinagre, vino, leche de mantequilla, zumo de limón o salsa de soja. Se refinan con distintas hierbas y especias tales como pimienta, granos de mostaza (o mostaza), eneldo, laurel etc.

La sal extrae agua a la carne y por consiguiente no deberá sazonar la marinada.

Marinada condimentada fina (para 500 g de carne):

- Jugo de 2 limones
- 3 cucharadita de pimentón dulce molido
- 3 cucharadas de aceite
- Pimienta
- 3 dientes de ajo prensados

Mezclar bien todos los ingredientes. Agregar la carne y darle varias veces la vuelta en la marinada con el fin de que quede impregnada de todos los lados. Deje la carne tapada durante 10 horas aprox. dentro de la nevera.

Marinada picante (para 500 g de carne):

- 3 cucharadas de vinagre (p. ej. balsámico)
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de miel
- 1 cucharada de pasta de chili picante (p. ej. Sambal Oelek).

Mezclar bien todos los ingredientes en un bol pequeño. Untar la carne con la marinada usando un pincel y dejarla tapada durante 10 horas aprox. dentro de la nevera.

Pollo asado
Lavar el pollo para asar y secar con cuidado. Salpimentar con especias según gusto con sal, pimenton molido o bien preparados para condimentar el pollo desde todos los lados. Llene la bandeja recogegotas con agua hasta la marca “MAX”. Coloque la placa de barbacoa y precaliente el aparato al nivel 2 Coloque el pollo condimentado sobre la placa de barbacoa y cierre la campana. El tiempo de cocción es de aprox. 45 minutos.

Después de utilizar

1. Gire el regulador de temperatura en sentido antihorario hasta el tope.
2. Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente.
3. Deje que el aparato se enfríe.
4. Extraiga la placa o la rejilla de barbacoa y el elemento calefactor (9) del aparato.
5. Vacíe la bandeja recogegotas (7).
6. Limpie la suciedad gruesa de la rejilla de barbacoa caliente con una esponja y detergente lavavajillas.
7. Limpie el aparato de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 34)***.

INDICACIÓN

► Utilice un guante o unas manoplas para extraer el elemento calefactor, la rejilla de barbacoa y la placa de barbacoa.

Limpieza y cuidados

*Antes de empezar las tareas, observe las indicaciones de seguridad en el capítulo **Indicaciones de seguridad (pág. 27)**!*

El aparato debe limpiarse siempre después de terminar de utilizarlo.
1. Limpie el aparato cuando termine de utilizarlo y se haya enfriado. Esperar demasiado sólo dificultará la limpieza de forma innecesaria.
2. Si no se limpian correctamente, los restos de alimentos adheridos a la rejilla de barbacoa podrían quemarse y dejar marcas.

Rejilla y placa de barbacoa

1. Antes de que se enfríen, frote la rejilla y la placa de barbacoa con un paño o una esponja húmedos y un poco de detergente y, acto seguido, quite el jabón con un paño sin detergente.

Bandeja recogegotas

1. Extraiga el elemento calefactor (9) de la barbacoa.
2. Vacíe la bandeja recogegotas (7) y lávela con agua tibia y detergente.
3. Seque la bandeja recogegotas.

Carcasa

1. Limpie la carcasa con un paño o una esponja húmedos.

Almacenamiento

Si no tiene previsto utilizar el aparato durante un periodo prolongado, límpielo de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 34)***.
Guarde el aparato y todos los accesorios en un lugar limpio y protegido contra el frío y contra la luz directa del sol.

Generalidades

Garantía

Además de la garantía legal obligatoria, HOBERG también ofrece una garantía del fabricante ampliada para algunos productos. En caso de estar cubierto por la garantía, puede encontrar la información correspondiente en el embalaje específico del producto, el material publicitario o el servicio de atención al cliente de HOBERG para el producto en cuestión.
En caso de someterlo a un uso profesional o equivalente, p.ej. en hoteles, pensiones, centros municipales, o si el usuario no es un consumidor de acuerdo con el Código Civil, el periodo de garantía será de 6 meses. En este caso, las exclusiones de la garantía no sufren ningún cambio.
Contacte con su comercial para todo lo relacionado con condiciones de garantía, pedidos de accesorios o consultas sobre la gestión de la asistencia técnica fuera de Alemania.

Exenciones de responsabilidad

No nos hacemos responsables de los daños directos o indirectos derivados de:

- El incumplimiento del manual de instrucciones.
- El uso no conforme a lo previsto.
- La manipulación incorrecta o inadecuada.
- La realización incorrecta de reparaciones.
- Las modificaciones no permitidas.
- El uso de piezas o repuestos de terceros.
- El uso de complementos y accesorios inadecuados.

Declaración de conformidad

Mediante la presente, la empresa Hoberg declara que este aparato cumple con los requisitos básicos y las demás disposiciones relevantes de las directivas 2004/108/CE, 2006/95/CE, 2009/125/CE y 2011/65/UE.

Solución de problemas

El contenido de la siguiente tabla le ayudará a localizar y solucionar pequeños problemas. Si no logra solucionar el problema con las acciones, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Problema	Causa posible	Solución
El piloto de control (5) no se ilumina al enchufar la clavija de red ni durante el calentamiento.	Piloto de control averiado.	Informe al servicio de atención al cliente.
En el cuadro de protección se ha disparado el interruptor automático (fusible).	Hay demasiados aparatos conectados al mismo circuito eléctrico.	Reduzca el número de aparatos conectados al circuito eléctrico.
	No se encuentra ningún fallo.	Informe al servicio de atención al cliente.
Sale líquido del aparato.	El aparato no está en posición horizontal.	Ponga el aparato en posición horizontal.
	Bandeja recogegotas demasiado llena.	No llene la bandeja recogegotas por encima de la marca "MAX".

Piezas de repuesto y accesorios

Los repuestos y accesorios los puede adquirir en nuestra página web o bien a petición en nuestro servicio técnico autorizado.

Inhoud

Geachte klant,
Lees vóór het gebruik van het apparaat de in deze gebruiksaanwijzing vermelde aanwijzingen voor de inbedrijfstelling, de veiligheid, het gebruik volgens de voorschriften, de reiniging en verzorging door.
Sla de uitklappagina´s aan het begin en het einde van de gebruiksaanwijzing open om de afbeeldingen tijdens het lezen te kunnen zien.
Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later gebruik en geef haar met het apparaat door aan een volgende eigenaar.

Veiligheidsinstructies

◆ Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare externe schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
◆ Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.
◆ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
◆ Laat het apparaat niet buiten toezicht terwijl het ingeschakeld is.
◆ Dit apparaat kan door kinderen van 8 jaar of ouder en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of psychische vermogens of met gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, mits zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn in het veilige gebruik van het apparaat en de van het apparaat uitgaande gevaren begrepen hebben.
◆ Reinigingen en gebruikersonderhoud mogen niet worden verricht door kinderen, tenzij die 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
◆ Laat reparaties aan het apparaat alleen door hiervoor geautoriseerde handelaars of door de klantenservice uitvoeren. Dit geldt vooral voor de vervanging van een beschadigde voedingskabel. Door ondeskundige reparaties kunnen er aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bovendien vervalt daardoor de garantie resp. garantiedekking.
◆ Een reparatie van het apparaat gedurende de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant hiervoor geautoriseerde klantenservice worden uitgevoerd, anders wordt er in geval van beschadigingen en daaruit resulterende storingen geen garantie of garantiedekking meer geboden.
◆ Defecte onderdelen mogen alleen door originele reserveonderdelen worden vervangen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat aan de veiligheidseisen is voldaan.
◆ Gebruik dit apparaat niet in combinatie met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
◆ In geval van een stroomuitval scheidt u het apparaat van het stroomnet om een ongewenste herinschakeling van het apparaat te vermijden.
◆ Gebruik het apparaat niet in het donker.
◆ Houtskool en eendere brandstoffen mogen niet voor dit apparaat gebruikt worden.

◆ Gebruik het apparaat alleen met een geplaatste druppelschaal. Anders kan op de grond gedruppeld vet vallen veroorzaken. Let erop dat de druppelschaal niet overloopt. Neem de maximale vulhoeveelheid van de druppelschaal in acht.

⚠GEVAAR

Gevaar door elektrische stroom!

- ► Gebruik het apparaat niet, wanneer de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn.
- ► Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Wanneer er onder spanning staande aansluitingen worden aangeraakt en de elektrische of mechanische opbouw worden gewijzigd, heerst gevaar voor elektrische schokken.
- ► Dompel het apparaat of de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen.
- ► Pak de netkabel niet vast met natte handen, wanneer u het apparaat van de stroomvoorziening scheidt.
- ► Laat nooit in water of andere vloeistoffen over de temperatuurregelaar heen lopen. De vloeistof kan binnendringen in de behuizing en een gevaarlijke situatie veroorzaken.
- ► Trek de stekker uit het stopcontact,
  - wanneer u het apparaat niet gebruikt,
  - wanneer tijdens het gebruik een storing optreedt,
  - voordat u het apparaat reinigt,
  - als u water in de druppelschaal bijvult.

Gevaar voor verstikking!

- ► Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Kinderen kunnen erin stikken.

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor letsels

- ► Raak tijdens de werking de hete oppervlakken niet aan.
- ► Pak het apparaat tijdens het gebruik alleen aan het handvat of aan de bedieningselementen vast.
- ► Laat het apparaat vóór iedere reiniging afkoelen.
- ► Draag of verplaats het apparaat niet, terwijl het in gebruik is.
- ► Wees voorzichtig bij het grillen van levensmiddelen die veel vet bevatten. Heet vet kan spatten en brandwonden veroorzaken.
- ► Het apparaat is alleen geschikt voor het barbecuen van levensmiddelen. Laat geen andere voorwerpen op de grillplaten liggen. Gebruik het apparaat niet om te flamberen of frituren.
- ► Wees voorzichtig bij het bijvullen van vloeistoffen in de druppelschaal. Wanneer de vloeistof met het hete oppervlak in aanraking komt, spettert hij en verdampt hij zeer snel en kan zo letsels veroorzaken. Giet daarom vloeistof door de opening in het midden van de grillplaat.

LET OP

- ► Trek de aansluitkabel altijd aan de stekker uit het stopcontact, niet aan de voedingskabel zelf.
- ► Het apparaat mag niet aan de netkabel gedragen, opgetild of verplaatst worden.

- ► Gebruik voor het schoonmaken van de grillplaat geen schurende reinigingsmiddelen of metalen borstels, nylon borstels of andere krassende voorwerpen.
- ► Snijd geen voedingsmiddelen op de grillplaat.
- ► Gebruik voor het omdraaien van levensmiddelen alleen spatels die geschikt zijn voor antiaanbaklagen.

Gebruik volgens voorschriften

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het grillen en braden van levensmiddelen in huishoudelijke of vergelijkbare, niet commerciële omgevingen, zoals bijv. personeelskeukens in winkels, horeca-zaken, kantoren of andere werkomgevingen, agrarische bedrijven, gebruik door gasten in hotels, motels of andere accommodaties en bed & breakfast-pensions.
Een ander of daar bovenuit gaand gebruik geldt als oneigenlijk, niet toegelaten gebruik.

⚠ WAARSCHUWING

In geval van oneigenlijk gebruik en/of niet voorzien gebruik van het apparaat kunnen van het apparaat gevaren uitgaan.

► Het apparaat mag uitsluitend voor het beoogde, toegelaten gebruiksdoel worden gebruikt.

► Leef de in deze gebruiksaanwijzing beschreven voorschriften na.

Claims en reclamaties van welke aard dan ook, die te herleiden zijn tot verkeerd of oneigenlijk gebruik, worden niet aanvaard.
Het risico berust dan uitsluitend bij de gebruiker.

Eisen aan de opstellingsplek

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moet de opstellingsplek aan de volgende eisen voldoen:

- ◆ Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige en voor vetspetters ongevoelige ondergrond.
- ◆ Plaats het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbaar materiaal. De afstand t.o.v. muren, meubelen en andere voorwerpen moet ten minste 15 cm zijn.
- ◆ Kies de opstellingsplek zodanig dat kinderen niet bij de hete oppervlakken van het apparaat kunnen komen.
- ◆ Het stopcontact moet goed toegankelijk zijn, zodat de spanningstoevoer snel onderbroken kan worden.
- ◆ Gebruik het apparaat niet direct onder een rookmelder en zorg voor voldoende ventilatie om loos alarm te vermijden.
- ◆ Plaats het apparaat of delen van het apparaat nooit in de buurt van sterke warmtebronnen of hete oppervlakken (bijv. verwarming, oven, barbecue).
- ◆ Het apparaat mag niet buiten opgeslagen worden.

Vrijstaande grill

- ◆ Zet het apparaat niet in de buurt van vijvers of zwembaden.

AANWIJZING

► Let er bij gebruik van de grill in combinatie met de standvoet (6) op dat het apparaat stabiel staat.

Tafelgrill

- ◆ Zet het apparaat niet bij de tafelrand, het zou eraf kunnen vallen.
- ◆ De oppervlakken van meubels bevatten mogelijk stoffen die de pootjes van het apparaat kunnen aantasten en week maken. Leg indien nodig een onderlegger onder de pootjes van het apparaat.
- ◆ Leg geen tafellaken, doeken of servetten onder de stelvoeten van het apparaat. Het apparaat zou kunnen wegglijden.
- ◆ Plaats het apparaat niet onder een hangkast.

Elektrische aansluiting

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende instructies in acht worden genomen:

◆ Vergelijk vóór het aansluiten van het apparaat de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw stroomvoorziening. Deze gegevens moeten met elkaar in overeenstemming zijn, zodat er geen schade aan het apparaat kan optreden. Raadpleeg in geval van twijfel uw dealer.
◆ Het stopcontact moet ten minste met een 16A-zekering zijn beveiligd.
◆ Verzeker u ervan dat het netsnoer onbeschadigd is en niet over scherpe randen gelegd is.
◆ De aansluitkabel mag niet strak gespannen, geknikt of bekneld worden, in een knoop getrokken worden of in aanraking komen met hete oppervlakken.
◆ Positioneer de aansluitkabel zodanig dat er niemand over kan struikelen.
◆ Wanneer het apparaat op een verlengkabel moet worden aangesloten moet de kabeldoorsnede ten minste 1,5 mm² bedragen.
◆ De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen gewaarborgd, wanneer het op een correct geïnstalleerd randaardesysteem wordt aangesloten. Het gebruik via een stopcontact zonder randaarde is verboden. Laat in geval van twijfel de installatie van het huis door een elektricien controleren. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die door een ontbrekende of onderbroken randaarde wordt veroorzaakt.

Gebruikte symbolen

⚠GEVAAR

Wordt gebruikt voor een onmiddellijk dreigend gevaar dat ernstig of dodelijk lichamelijk letsel tot gevolg kan hebben.
► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

⚠ WAARSCHUWING

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlijke situatie die ernstig of dodelijk lichamelijk letsel zou kunnen veroorzaken.
► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

LET OP

Wordt gebruikt voor een mogelijke gevaarlijke situatie die licht lichamelijke letsels of materiële schade kan veroorzaken.
► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

OPMERKING

► Een opmerking bevat verdere informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger kan maken.

Beschrijving van het apparaat

Inhoud van de levering/ apparaatoverzicht

(zie linker uitklappagina voor afbeelding)
1 Grillrooster
2 Afdekkap
3 Grillplaat
4 Temperatuurregelaar
5 Controlelampje
6 Standvoet
7 Druppelschaal
8 Kunststof behuizing
9 Verwarmingselement
10 Gebruiksaanwijzing (zonder afbeelding)

Apparaat in-/uitschakelen

Ga bij het inschakelen van het apparaat als volgt te werk:
1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Draai de temperatuurregelaar (4) rechtsom naar trede 1 t/m 5 om de temperatuur te verhogen en linksom om de temperatuur te verlagen.

Om het apparaat uit te schakelen gaat u als volgt te werk:
1. Draai de temperatuurregelaar (4) linksom tot aan de aanslag.
2. Trek de stekker uit het stopcontact.

AANWIJZING

► Het apparaat blijft na het uitschakelen nog een poos warm.
► Laat het apparaat volledig afkoelen.

Inbedrijfstelling

Uitpakken

1. Haal het apparaat, alle accessoires en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
2. Verwijder vóór het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en de beschermfolies van het apparaat en de accessoires.
3. Controleer de inhoud op volledigheid en op zichtbare schade.

AANWIJZING

► Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen.
► Bewaar de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat om het in geval van een garantieclaim of -afhandeling correct te kunnen verpakken en opsturen. In geval van transportschade vervalt de aanspraak op garantie resp. garantiedekking.

AANWIJZING

► De grillplaat (3) is voorzien van een keramische anti-aanbaklaag (BIO-LON KERAMIK). Deze verhindert in vergaande mate aanhechting van de grillgerechten. Bovendien beschikt zij over eigenschappen als krasbestendigheid, eenvoudige reiniging, hoge temperatuurbestendigheid en milieuvriendelijkheid.

Vóór het eerste gebruik

1. Reinig het apparaat als beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 43)***.
2. Doe water in de druppelschaal en zet het verwarmingselement op de druppelschaal (afbeelding A1).
3. Leg de grillplaat (3) of het grillrooster (1) op de druppelschaal (afb. B1, B2).
Het grillrooster moet in de 4 gaten van de druppelschaal ingehangen worden (afbeelding B3). De grillplaat past zich met de onderkant op het verwarmingselement aan.
4. Steek de stekker in het stopcontact. Het controlelampje (5) brandt.
5. Stel de met temperatuurregelaar (4) de maximum temperatuur in.
Het apparaat warmt op.
6. Draai de temperatuurregelaar (4) linksom tot aan de aanslag.
7. Trek de stekker uit het stopcontact.
8. Laat het apparaat volledig afkoelen.
9. Reinig het apparaat als beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 43)***.

AANWIJZING

► Bij de eerste inbedrijfstelling kunnen door bij de productie gebruikte stoffen, zoals bijv. vetten, geur- en lichte rookvorming optreden. Dat is heel normaal! Zorg daarom voor voldoende ventilatie.

Vrijstaand of tafelapparaat
(afbeelding C1)

Om het apparaat als vrijstaand apparaat te kunnen gebruiken, moeten de ondersteldelen worden gemonteerd. Ga daarbij als volgt te werk:

1. Schroef eerst de twee pootbuizen in elkaar.
2. Steek het uiteinde van de buis in de standvoet.
3. Druk de buis **STEVIG** in de standvoert tot de sleuven niet meer zichtbaar zijn.
4. Plaats de behuizing van de gril stevig op het bovenste einde van de buis.
5. Wanneer u het apparaat als tafelgril wilt gebruiken, pakt u de gril gewoon van het onderstel af.

AANWIJZING

► Verzkeer u ervan dat het apparaat correct gemonteerd is en stabiel staat, voordat u er met het onderstel mee gaat grillen. De sleuven mogen niet meer zichtbaar zijn in de standvoert.

Handvat van de afdekkap monteren

Om het handvat van de afdekkap te monteren gaat u als volgt te werk:

1. Steek de bout door de onderlegring en de silicone ring en vervolgens van onderen door de kap.
2. Houd de rozet met de dekselgreep aan de bovenzijde van de kap.
3. Draai de bout met een schroevendraaier in het dekselhandvat en draai de bout stevig aan.

AANWIJZING

► Controleer de stevige montage van het handvat voordat u de afdekkap gebruikt.

Druppelschaal

◆ Gebruik het apparaat nooit zonder water in de druppelschaal, anders kan het apparaat oververhit raken, vooral wanneer de afdekkap gesloten is.

◆ Tijdens het grillen verdampt het water, waardoor het gerecht smakelijk en sappig blijven, vooral bij gesloten deksel. Op deze manier kunt u probleemloos ein kip onder de kap grillen.

◆ De druppelschaal kan ook als aromadepot worden gebruikt (afb. D1): bij het grillen kunnen water en kruiden of wijn, bier, cognac - passend bij uw gerechten - in de druppelschaal worden gedaan. De gearomatiseerde waterdamp verleent het gerecht een speciaal aroma.

◆ Vul voorafgaand aan het grillen de druppelschaal (7) altijd tot aan de “MAX”-markering met water.

◆ Vul na 1,5 tot 2 uur de druppelschaal bij met ca. 1 liter water.

◆ Giet bij het navullen van de druppelschaal geen water over het hete verwarmingselement (9), maar giet het via de opening in het midden van de grilplaat (afb. D1).

Bediening en gebruik

Algemene aanwijzingen

◆ De levensmiddelen moeten kamertemperatuur hebben, omdat bevroren levensmiddelen langer nodig hebben om gaar te worden en daardoor uit kunnen drogen.

◆ Om bijzonder goede resultaten te verkrijgen, verwarmt u de barbecue voor tot de gewenste temperatuur is bereikt.

◆ Houd het barbecueproces goed in de gaten en regel de temperatuur bij indien nodig.

◆ Met het apparaat kunt u verschillende levensmiddelen bereiden, bijv. steaks, worstjes of groenten.

AANWIJZING

► Raak het verwarmingselement niet aan met het grillbestek.

Apparaat gebruiken

Inschakelen

1. Vul de druppelschaal (7) tot aan de “MAX”-markering met water.
2. Plaats het verwarmingselement, het grillrooster of de grillplaat in het apparaat.
3. Steek de stekker in een stopcontact.
4. Stel met de temperatuurregelaar (4) de gewenste temperatuur in door de regelaar rechtsom te draaien.
5. Laat het apparaat na het inschakelen opwarmen. De bedrijfstemperatuur is na ca. 8 minuten bereikt.
6. Als u voor het grillen een lagere temperatuur nodig heeft, draait u de regelaar linksom naar de betreffende stand.
7. Leg het grillgerecht op de grill.

AANWIJZING

► De temperatuurinstellingen kunnen tijdens de bereiding op ieder tijdstip gewijzigd worden.

► Wanneer u langere tijd met zeer hoge temperaturen op de witte grillplaat wilt grillen, kan deze geel verkleuren. Na de afkoeling wordt de plaat weer wit.

Voorzichtig garen

Voor de voorzichtige bereiding van levensmiddelen is een lage temperatuur (trap 2-3) geschikt, bijv. voor de bereiding van zachte groente, vis en schelpdieren. Ga daarbij als volgt te werk:

1. Vul eerst de druppelschaal tot aan de “MAX”-markering met water.
2. Doe vervolgens zaken als kruiden of wijn, bier, cognac - passend bij de gerechten - in de druppelschaal.
3. De voor de bereiding noodzakelijke stoom verkrijgt u door de afdekkap op de grillplaat te zetten.
4. Zet de temperatuurregelaar op trap 2 tot max. trap 3 (afhankelijk van de levensmiddelen en de dikte ervan) en verwarm de grill slechts kort met een geplaatste afdekkap voor (max. 2 min.).
5. Neem de afdekkap af en leg de levensmiddelen op de grillplaat.
6. Draai de levensmiddelen indien nodig af en toe om en plaats de afdekkap weer om de stoom te behouden. Het deksel moet niet te vaak afgenomen worden om te voorkomen dat de stoom ontsnapt.

Receptsuggesties

Barbecuen

De het meest gebruikte specerijen bij het barbecuen zijn zout, peper en gemalen paprika. In de tabel hierna staan verdere suggesties om de smaak van uw gebakken levensmiddelen te verfijnen:

Product	Kruiden
Gevogelte	Knoflook, salie, tijm, citroen, gember, honing
Varkens-vlees	Honing, salie, mosterd, rozemarijn, tijm, knoflook
Rundvlees	Mosterd, chili, mierikswortel
Vis	Citroen, koriander, dille, honing, karwij, tijm, jeneverbessen, laurierblad
Lamsvlees	Rozemarijn, knoflook, oregano, Spaanse peper, koriander

Bijzonder zacht en mals worden de gebarbecuede levensmiddelen als u het vlees vooraf in de marinade legt. De basisvloeistof voor marinades zijn onder andere olie, azijn, wijn, karnemelk, citroensap of ketjap. Ze worden met verschillende specerijen en kruiden verfijnd als bijv. peper, mosterdzaad (of mosterd), dille, laurierbladeren enz.

Zout onttrekt water aan het vlees en mag daarom niet in de marinade gedaan worden.

Kruidige marinade
(voor 500 g vlees):

- Sap van 2 citroenen
- 3 theelepels gemalen zoete paprika
- 3 eetlepels olie
- peper
- 3 geperste teentjes knoflook

Alle ingrediënten in een kom goed met elkaar mengen. Het vlees toevoegen en meerdere keren door de marinade roeren zodat het van alle kanten met marinade is bedekt. Zet het vlees afgedekt voor ongeveer 10 uur in de koelkast.

Pittige marinade
(voor 500 g vlees):

- 3 theelepels azijn (bijv. balsamico)
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels honing
- 1 eetlepel scherpe chilipasta (bijv. sambal oelek)

Alle ingrediënten in een kleine kom goed met elkaar mengen. Smeer het vlees met de marinade in en zet het vervolgens afgedekt voor ongeveer 10 uur in de koelkast.

Gebraden kip

Kip wassen en droogdeppen. Met kruiden en specerijen - naar smaak met zout, gemalen paprika of kipkruiden - van alle kanten kruiden. Vul de druppelschaal tot aan de “MAX”-markering met water. Gebruik de grilplaat en v rwarm het apparaat op de middelste stand voor. Leg de gekruide kip op de grillplaat en sluit de afdekkap. De gaartijd bedraagt ca. 45 minuten.

Na gebruik

1. Draai de temperatuurregelaar linksom tot aan de aanslag.
2. Trek de stekker uit het stopcontact.

3. Laat het apparaat afkoelen.
4. Neem de grillplaat of het rooster en het verwarmingselement (9) van het apparaat.
5. Maak de druppelschaal (7) leeg.
6. Verwijder grove vervuilingen bij warme grillplaten met een sponsje en afwasmiddel.
7. Reinig het apparaat als beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 43)***.

AANWIJZING

► Gebruik pannelappen of keukenhandschoenen om het verwarmingselement, het grillrooster of de grillplaat te verwijderen.

Reiniging en verzorging

Neem vóór het begin van de werkzaamheden de veiligheidsinstructies in het hoofdstuk ***Veiligheidsinstructies (pag. 36)*** *in acht!*

Het apparaat moet na ieder gebruik worden gereinigd.
1. Reinig het apparaat na gebruik zodra het is afgekoeld. Door te lang te wachten wordt het reinigen lastiger.
2. Voedingsrestanten die aan het grillrooster zijn aangebakken, kunnen zonder voldoende reiniging inbranden.

Grillrooster/grillplaat

1. Wis de het nog warme grillrooster of de grillplaat met een vochtige doek of spons en een beetje afwasmiddel af en vervolgens nog een keer met een vochtige doek zonder afwasmiddel.

Druppelschaal

1. Verwijder het verwarmingselement (9) uit de grill.
2. Maak de druppelschaal (7) leeg en spoel deze met warm afwaswater uit.
3. Droog de druppelschaal af.

Huis

1. Veeg het huis met een vochtige doek of spons af.

Opslag

Wanneer u het apparaat gedurende een langere periode niet nodig heeft, moet het zoals in hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 43)*** beschreven worden gereinigd.
Bewaar het apparaat en alle accessoires op een droge, schone en vorstvrije plek, waar deze beschermd zijn tegen direct zonlicht.

Algemeen

Garantiedekking / garantie

Naast de wettelijk verplichte garantie biedt HOBERG voor enkele producten bovendien nog een uitgebreide fabrieksgarantie. Voor zover deze geboden wordt, vindt u de desbetreffende informatie op de specifieke productverpakking, de reclamematerialen of bij de klantenservice van HOBERG.
Bij een commerciële of daarmee gelijk te stellen toepassing, bijvoorbeeld in hotels, pensions of gemeenschappelijke accommodaties of als de klant geen consument als bedoeld in het Burgerlijk Wetboek is, verleent de fabrikant een garantie van 6 maanden. De beperkingen van de garantie worden hierdoor niet beïnvloed.
Neem contact op met uw dealer voor garantiebepalingen, het bestellen van accessoires en bij vragen over de afwerking van de service in het buiteland.

Beperking van de aansprakelijkheid

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schades of vervolgschades in gevallen:
- waarin de bedieningshandleiding niet in acht genomen is,
- van niet-reglementair gebruik,
- van een inadequate of onjuiste behandeling,
- van niet deskundig uitgevoerde reparaties,
- van niet door ons geautoriseerde modificaties,
- waarbij onderdelen of vervangende onderdelen van derden werden gebruikt,
- waarbij ongeschikte aanvullende onderdelen of accessoires werden gebruikt.

Conformiteitsverklaring

Bij deze verklaart de firma Hoberg dat dit apparaat aan de principiële eisen en de overige van toepassing zijnde bepalingen van de richtlijnen 2004/108/EG, 2006/95/EG en 2009/125/EG en 2011/65/EU voldoet.

Storingsopheffing

De volgende tabel is behulpzaam bij het opsporen en verhelpen van kleinere storingen. Neem contact op met de klantenservice, wanneer u met de hier beschreven stappen het probleem niet kunt oplossen.

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het controlelampje (5) brandt niet na het insteken van de netstekker en niet bij het opwarmen.	Controlelampje defect.	Klantenservice waarschuwen.
De zekering in de zekeringenkast wordt geactiveerd.	Te veel apparaten op hetzelfde stroomcircuit aangesloten.	Aantal apparaten op het stroomcircuit reduceren.
	Geen storing vaststelbaar.	Klantenservice waarschuwen.
Er komt vloeistof uit het apparaat.	Apparaat is niet waterpas opgesteld.	Zet het apparaat recht neer.
	Druppelschaal te vol.	Druppelschaal slechts tot de MAX-markering vullen.

Reserveonderdelen en verdere accessoires

Onderdelen en toebehoren zijn verkrijgbaar via onze homepage of op aanvraag bij onze klantenservice.

Содержание

Уважаемый покупатель!
Прежде чем пользоваться прибором, прочитайте содержащиеся в данном руководстве по эксплуатации указания по вводу в эксплуатацию, технике безопасности, использованию по назначению, а также чистке и уходу.
Разверните раскладную страницу в начале руководства по эксплуатации, чтобы свериться с иллюстрациями во время чтения.
Сохраните это руководство по эксплуатации для последующего использования и передайте его вместе с прибором следующему владельцу.

Указания по безопасности

◆ Перед применением проверьте прибор на наличие внешних видимых повреждений. Не эксплуатируйте поврежденный прибор.

◆ Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

◆ Детям запрещается играть с прибором.

◆ Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

◆ Прибор может эксплуатироваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями либо недостаточным опытом и недостаточными знаниями, только при условии, что они работают под надзором или прошли инструктаж по вопросам безопасного пользования прибором и осознают сопряженные с прибором опасности.

◆ Работы по чистке и техобслуживанию запрещается выполнять детям, за исключением тех, которые достигли 8-летнего возраста и работают под присмотром.

◆ Передавайте прибор для ремонта только авторизированным дилерам или сервисной службе завода-изготовителя. Это особенно относится к случаям замены поврежденного шнура питания. Ненадлежащее проведение ремонта может создать значительную опасность для пользователя. Кроме того, действие гарантии прекращается и гарантийное обслуживание не производится.

◆ Ремонт прибора в течение гарантийного срока может производиться только уполномоченной изготовителем сервисной службой, в противном случае претензии по гарантии за повреждения и сопряженные с ними неисправности не принимаются, а гарантийное обслуживание не производится.

◆ Неисправные узлы разрешается заменять только на оригинальные запасные части. Использование только таких частей гарантирует выполнение требований безопасности.

◆ Не используйте этот прибор с внешним таймером или с отдельной системой дистанционного управления.

◆ В случае сбоя электропитания отсоедините прибор от сети, чтобы не допустить непредвиденного повторного включения прибора.

◆ Не эксплуатируйте прибор в темноте.

◆ Запрещается использовать с этим прибором древесный уголь и подобное ему топливо.

◆ Эксплуатировать прибор разрешается только при установленном поддоне. Иначе возникает опасность поскользнуться на каплях жира, попавших на пол. Проверяйте поддон на предмет переполнения. Следите за максимальным уровнем заполнения поддона.

⚠ОПАСНОСТЬ!

Опасность поражения электрическим током!

► Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены.

► Ни в коем случае не открывайте корпус прибора. При контакте с находящимися под напряжением деталями и при изменении электрической или механической конструкции прибора существует опасность поражения током.

► Ни в коем случае не погружайте прибор или электрическую вилку в воду или другие жидкости.

► Отсоединяя прибор от электросети, не беритесь за шнур питания влажными руками.

► Ни в коем случае не допускается попадание воды и других жидкостей на регулятор температуры. Проникновение жидкости внутрь прибора может привести к опасности для людей.

► Выньте вилку из розетки
- на время перерыва в пользовании прибором,
- в случае выявления неисправности при эксплуатации прибора,
- перед чисткой прибора,
- при доливе воды в поддон.

Опасность удушения!

► Детям запрещается играть с упаковочным материалом. Существует опасность удушения.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность травм

► Не прикасайтесь к горячим поверхностям во время работы прибора.

► Во время работы прибора разрешается прикасаться только к его ручке или элементам управления.

► Перед каждой чисткой дайте прибору остыть.

► Не переносите и не передвигайте работающий прибор.

► Осторожно при приготовлении особо жирных продуктов на гриле! Горячий жир может разбрызгиваться, что влечет за собой ожоги.

► Прибор предназначен только для приготовления пищевых продуктов на гриле. Запрещается укладывать на поверхности гриля какие-либо другие предметы. Не используйте прибор для фламбирования и жарки во фритюре.

► Осторожно при доливе жидкостей в поддон! При соприкосновении жидкости с горячей поверхностью она разбрызгивается и очень быстро испаряется, что может повлечь за собой травмы. Поэтому наливать следует через отверстие посередине плиты гриля.

ВНИМАНИЕ!

► При отсоединении шнура питания от розетки всегда держитесь за вилку, а не за кабель.

► Ни в коем случае не используйте шнур питания для переноски, подъема или перемещения прибора.

► Для чистки плиты гриля запрещается использовать абразивные чистящие средства, металлические и щетки или какие-либо предметы, способные поцарапать поверхность.

► Не режьте продукты на плите гриля.

► Для переворачивания блюд используйте только лопатку, пригодную для антипригарного покрытия.

Применение по назначению

Прибор предназначен только для приготовления на гриле и жарки продуктов питания в домашних или аналогичных домашним некоммерческих условиях, например, в кухнях для персонала в магазинах, кафе, офисах и прочих местах работы, в сельскохозяйственных владениях, а также для использования постояльцами в гостиницах, мотелях, пансионах и прочих местах коллективного проживания, а также в хостелах с ночлегом и завтраком.
Любое иное или выходящее за рамки данного использование считается применением не по назначению.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

В случае применения прибора не по назначению или для иных целей он может представлять собой опасность для окружающих.

► Используйте прибор исключительно в предусмотренных целях.

► Соблюдайте указания, приведенные в настоящем руководстве по эксплуатации.

Какие-либо претензии на возмещение убытков, возникших вследствие использования не по назначению, не принимаются. Риск возлагается исключительно на пользователя.

Требования к месту установки

Для безопасной и безукоризненной эксплуатации прибора место установки должно соответствовать следующим условиям.

◆ Устанавливайте прибор на прочную, ровную, теплостойкую и невосприимчивую к брызгам жира поверхность.

◆ Не устанавливайте прибор в горячих, сырых или очень влажных условиях либо вблизи горючего материала. Расстояние до стен, мебели и других предметов должно составлять не менее 15 см.

◆ Выбирайте место установки таким образом, чтобы доступ детей к горячим поверхностям прибора был исключен.

◆ Розетка должна быть легко доступна, чтобы в экстренном случае можно было быстро отсоединить кабель от электросети.

◆ Не используйте прибор непосредственно под дымовым пожарным извещателем и обеспечить достаточную вентиляцию во избежание ложной тревоги.

◆ Ни в коем случае не располагайте прибор или его части вблизи источников сильного нагрева и горячих поверхностей (батарей отопления, печей, гриля).

◆ Запрещается хранить прибор вне помещения.

Напольный гриль

◆ Не ставьте прибор вблизи прудов и плавательных бассейнов.

УКАЗАНИЕ

► При использовании гриля следите за устойчивым положением опорной ножки (6), так как от этого зависит устойчивость прибора.

Настольный гриль

◆ Не устанавливайте прибор на край стола, так он может упасть.

◆ Поверхности мебели могут содержать компоненты, способные агрессивно воздействовать на опорные ножки прибора и приводить к их размягчению. При необходимости уложите под опорные ножки прибора подкладку.

◆ Не подкладывайте под регулируемые ножки прибора скатерти, полотенца или салфетки, так как прибор может соскользнуть.

◆ Не устанавливайте прибор под навесным шкафом.

Электрическое подключение

Для безопасной и безукоризненной эксплуатации прибора при подключении к электросети необходимо соблюдать следующие указания.

◆ Перед подключением прибора сравните электрические параметры (напряжение и частота) на заводской табличке с параметрами электросети. Эти данные должны совпадать во избежание повреждений прибора. В случае сомнений обратитесь в специализированный магазин электроприборов.

◆ Для защиты розетки следует применять предохранитель, рассчитанный на ток 16 А и более.

◆ Убедитесь в том, что шнур питания не имеет повреждений и не проложен по острым краям.

◆ Не допускается сильное натяжение шнура питания, а также наличие изгибов, защемлений, узлов или точек соприкосновения с горячими поверхностями.

◆ Прокладывайте шнур питания таким образом, чтобы опасность спотыкания была исключена.

◆ Если для подключения прибора требуется удлинительный кабель, поперечное сечение этого кабеля должно быть не менее 1,5 мм².

◆ Электрическая безопасность прибора гарантирована только в том случае, если он подключен к установленной согласно предписаниям системе с защитным проводом. Работа от розетки без защитного провода запрещена. В случае сомнения вызовите специалиста-электрика для проверки домашней сети. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием или обрывом защитного провода.

Используемые символы

⚠ОПАСНОСТЬ!

Используется для обозначения непосредственно грозящей опасности, которая приводит к тяжким телесным повреждениям или смертельному исходу.

► Во избежание опасности следует соблюдать приведенные в этом пункте инструкции.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Используется для обозначения возможной опасной ситуации, которая может привести к тяжким телесным повреждениям или смертельному исходу.

► Во избежание опасности следует соблюдать приведенные в этом пункте инструкции.

ВНИМАНИЕ!

Используется для обозначения возможной опасной ситуации, которая может привести к легким травмам или материальному ущербу.

► Во избежание опасности следует соблюдать приведенные в этом пункте инструкции.

УКАЗАНИЕ

Указание обозначает дополнительную информацию, позволяющую облегчить обращение с прибором.

Описание прибора

Объем поставки, описание прибора

(иллюстрации см. левую раскладную страницу)

1 Решетка гриля
2 Защитный колпак
3 Плита гриля
4 Регулятор температуры
5 Контрольная лампа
6 Опорная ножка
7 Поддон
8 Пластмассовый корпус
9 Нагревательный элемент
10 Руководство по эксплуатации (на рис. не показано)

Включение и выключение прибора

Для включения прибора выполните следующие действия:

1. Вставьте вилку в розетку.
2. Вращайте регулятор температуры (4) по часовой стрелке от ступени 1 до ступени 5 для повышения температуры, и против часовой стрелки – для понижения температуры.

Для выключения прибора выполните следующие действия:

1. Поверните регулятор температуры (4) против часовой стрелки до упора.
2. Выньте вилку из розетки.

УКАЗАНИЕ

► После выключения прибор некоторое время еще сохраняет температуру.
► Дайте прибору полностью остыть.

Ввод в эксплуатацию

Распаковка

1. Извлеките из коробки прибор, все принадлежности и руководство по эксплуатации.
2. До начала использования следует снять с прибора и принадлежностей все упаковочные материалы и защитную пленку.
3. Проверьте целостность комплекта поставки и убедитесь в отсутствии видимых повреждений.

УКАЗАНИЕ

► Ни в коем случае не удаляйте заводскую табличку и имеющиеся предупреждающие указания.
► Храните оригинальную упаковку прибора в течение гарантийного срока (срока гарантийного обслуживания), чтобы в гарантийном случае или в случае гарантийного обслуживания прибор можно было отправить обратно изготовителю в надлежащей упаковке. Транспортные повреждения являются основанием для прекращения гарантии и неоказания гарантийных услуг.

УКАЗАНИЕ

► На плиту гриля (3) нанесено керамическое антипригарное покрытие без содержания (керамика BIO-LON). Оно в значительной мере предотвращает пригорание продуктов, которые готовятся на гриле. Кроме того, оно обеспечивает защиту от царапин, удобную чистку, устойчивость к высоким температурам и экологичность.

Перед первым использованием

1. Выполните чистку прибора, как описано в разделе ***Чистка и уход (стр. 52).***
2. Налейте воду в поддон и установите поверх поддона нагревательный элемент (рис. A1).
3. Уложите плиту (3) или решетку гриля (1) на поддон (рис. B1, B2).

Решетку гриля необходимо подвесить за 4 отверстия поддона (рис. B3). Очертания нижней стороны плиты гриля подходят к нагревальному элементу.
4. Вставьте вилку в розетку. Загорится контрольная лампа (5).
5. Установите с помощью регулятора температуры (4) максимальное значение температуры. Прибор разогревается.
6. Поверните регулятор температуры (4) против часовой стрелки до упора.
7. Выньте вилку из розетки.
8. Дайте прибору полностью остыть.
9. Выполните чистку прибора, как описано в разделе ***Чистка и уход (стр. 52)***.

УКАЗАНИЕ

► При первом включении прибора из-за наличия добавок, используемых на производстве (например, жиров) может появиться запах или легкий дымок. Это считается нормальным явлением! Позаботьтесь о достаточном проветривании.

Напольный или настольный прибор
(рис. C1)

Для использования прибора в качестве напольного необходимо смонтировать опорную ножку, имеющуюся в качестве принадлежности. При этом действуйте следующим образом:
1. Вначале свинтите вместе оба трубчатых элемента ножки.
2. Вставьте один конец трубки в опорную ножку.
3. ПЛОТНО вожмите трубку в опорную ножку таким образом, чтобы не были видны прорези.
4. Плотно насадите корпус гриля на верхний конец трубы.
5. Если необходимо использовать прибор в качестве настольного гриля, нужно просто снять его с опорной ножки.

УКАЗАНИЕ

Прежде чем приступать к приготовлению продуктов на напольном гриле, убедитесь, что прибор правильно смонтирован и надежно стоит. Если трубка правильно вставлена в ножку, прорези не видны.

Монтаж ручки защитного колпака

Чтобы смонтировать ручку защитного колпака, действуйте в следующем порядке:
1. Проденьте винт через подкладную шайбу и силиконовое кольцо, а потом через колпак снизу.
2. Придерживайте розетку с помощью ручки крышки с верхней стороны колпака.
3. Вверните винт отверткой в ручку крышки и плотно затяните его.

УКАЗАНИЕ

Прежде чем пользоваться защитным колпаком, следует проверить надежность крепления ручки.

Поддон

◆ Запрещается эксплуатировать прибор без воды в поддоне, иначе возможен перегрев прибора, в особенности, при установленном защитном колпаке.
◆ В процессе приготовления блюд на гриле вода испаряется, что делает блюда с гриля более вкусными и сочными, особенно при закрытой крышке. Таким образом можно без проблем жарить на гриле под колпаком целую курицу.
◆ Поддон можно использоваться как камеру ароматизации (рис. D1): при приготовлении блюд на гриле можно добавлять в поддону воду со специями, а также вино, пиво, коньяк – что подходит к вашим блюдам. Ароматизированный водяной пар придает блюдам с гриля особую нотку.
◆ Прежде чем приступать к приготовлению блюд на гриле, всегда заливайте в поддон (7) воду до отметки „MAX“.
◆ Через 1,5 - 2 часа долейте в поддон примерно 1 л воды.
◆ При доливе воды в поддон не превышайте уровня горячего нагревательного элемента (9), заливайте воду только в отверстие посередине плиты гриля (рис. B1).

Управление и эксплуатация

Общие указания

◆ Продукты должны иметь комнатную температуру, поскольку для приготовления замороженных продуктов требуется больше времени, вследствие чего они могут пересохнуть.
◆ Для получения наилучших результатов разогрейте гриль до тех пор, пока не будет достигнута желаемая температура.
◆ Внимательно наблюдайте за процессом приготовления блюд на гриле и регулируйте температуру – по мере необходимости.
◆ С помощью этого прибора можно готовить различные блюда, например, стейки, колбаски или овощи.

УКАЗАНИЕ

► Ни в коем случае не прикасайтесь к нагревательному элементу принадлежностями для гриля.

Эксплуатация прибора

Включение

1. Залейте в поддон (7) воду до отметки „MAX“.
2. Вложите в прибор нагревательный элемент, решетку или плиту гриля.
3. Вставьте вилку в розетку.
4. Настройте с помощью регулятора температуры (4) желаемую температуру гриля, для этого поворачивайте ручку регулятора по часовой стрелке.
5. Включив прибор, дайте ему прогреться. Рабочая температура будет достигнута примерно через 8 минут.
6. Если для приготовления блюд на гриле требуется более низкая температура, поверните ручку регулятора против часовой стрелки до соответствующей ступени нагрева.
7. Уложите продукты для жарки на гриле.

УКАЗАНИЕ

► Настройки температуры можно изменять в любой момент во время приготовления блюд на гриле.

► Если белую плиту гриля длительное время использовать при очень высоких температурах, плита может пожелтеть. Когда плита остынет, она снова станет белой.

Щадящее приготовление

Для щадящего режима приготовления пищи предназначен низкотемпературный режим (ступень 2-3), например, в случае приготовления нежных овощей, рыбы и морепродуктов. При этом действуйте следующим образом:

1. Вначале залейте в поддон воду до отметки „MAX“.
2. При необходимости добавьте в поддон ароматические вещества – специи или вино, пиво коньяк – что подходит к вашим блюдам.
3. Необходимый для приготовления режим паровой обработки достигается, если накрыть плиту гриля защитным колпаком.
4. Поставьте регулятор температуры на ступень нагрева 2 (или макс. 3) (в зависимости от блюда или толщины продуктов, которые жарятся на гриле) и разогрейте гриль в течение очень короткого времени (не более 2 мин.) при закрытом защитном колпаке.
5. Снимите защитный колпак и положите продукты для жарки на гриле на плиту гриля.
6. Время от времени переворачивайте продукты по мере необходимости и снова закрывайте их защитным колпаком, чтобы сохранить режим паровой обработки. Нельзя снимать крышку слишком часто, чтобы не выходил пар.

Рецепты

Приготовление блюд на гриле

Для приготовления блюд на гриле чаще всего используются такие приправы, как соль, перец и молотая паприка. В нижеприведенной таблице вы найдете ряд идей, который улучшат вкус ваших блюд с гриля:

Продукт	Приправы
Птица	чеснок, шалфей, тимьян, лимон, имбирь, мед
Свинина	мед, шалфей, горчица, розмарин, тимьян, чеснок
Говядина	горчица, перец чили, хрен
Рыба	лимон, кориандр, укроп, мед, тмин, тимьян, можжевельник, лавровый лист
Баранина	розмарин, чеснок, душица (орегано), перец чили, кориандр

Блюда, приготовленные на гриле, будут особо нежными и сочными, если мясо заранее замариновать. Основной жидкостью для маринадов может быть, в частности, растительное масло, уксус, вино, пахта, лимонный сок или соевый соус. Для улучшения вкуса их приправляют травами и специями, например, перцем, семенами горчицы (или горчицей), укропом, лавровым листом, и т.д.
Соль приводит к тому, что мясо пускает сок, поэтому соль в маринад не добавляют.

Маринад деликатесный (на 500 г мяса):

- сок 2-х лимонов
- 3 чайные ложки молотой сладкой паприки
- 3 столовые ложки растительного масла
- перец
- 3 толченых зубка чеснока

Все ингредиенты тщательно перемешать в миске. Добавить мясо и несколько раз перевернуть его в маринаде, чтобы оно пропиталось маринадом со всех сторон. Прикройте мясо крышкой и оставьте его в холодильнике примерно на 10 часов.

Маринад пикантный (на 500 г мяса):

- 3 столовые ложки уксуса (например, бальзамико)
- 4 столовые ложки оливкового масла
- 2 столовые ложки меда
- 1 столовая ложка острой пасты чили (например, "самбал оелек")

Все ингредиенты тщательно перемешать в маленькой миске. Кисточкой нанести маринад на мясо, после чего прикрыть мясо крышкой и оставить в холодильнике примерно на 10 часов.

Курица гриль

Курицу для гриля вымыть и обсушить салфеткой. Приправить специями со всех сторон по вкусу: солью, молотой паприкой или приправой для курицы. Залить воду в поддон до отметки „MAX“. Установить плиту для гриля и разогреть прибор на средней ступени нагрева. Положите приправленную курицу на плиту гриля и накройте ее колпаком. Время приготовления составляет примерно 45 минут.

После использования

1. Поверните регулятор температуры против часовой стрелки до упора.
2. Выньте вилку из розетки.
3. Дождитесь остывания прибора.
4. Снимите плиту или решетку, а также нагревательный элемент (9) с гриля.
5. Опорожните поддон (7).
6. Удалите сильные загрязнения с теплой решетки гриля с помощью губки с моющим средством.
7. Выполните чистку прибора, как описано в разделе ***Чистка и уход (стр. 52)***.

УКАЗАНИЕ

► При снятии нагревательного элемента, решетки гриля или плиты гриля беритесь за них только тряпкой или кухонной прихваткой.

Чистка и уход

Перед началом работ ознакомьтесь с указаниями по технике безопасности в разделе ***Указания по безопасности (стр. 45)!***

После каждого использования необходимо проводить чистку прибора.

1. Дождитесь охлаждения прибора и затем выполните очистку. Слишком долгое ожидание затрудняет чистку.

2. Без соответствующей чистки может произойти пригорание остатков пищи к решетке гриля.

Решетка / плита гриля

1. Протрите еще теплую решетку или плиту гриля влажной салфеткой или губкой с небольшим количеством средства для мытья посуды, затем протрите влажной салфеткой без средства для мытья посуды.

Поддон

1. Снимите с гриля нагревательный элемент (9).
2. Опорожните поддон (7) и сполосните его теплой водой.
3. Насухо вытрите поддон.

Корпус

1. Протрите корпус прибора влажной салфеткой или губкой.

Хранение

Если прибор не используется в течение продолжительного времени, выполните чистку, как описано в разделе ***Чистка и уход (стр. 52)***.
Храните прибор и все принадлежности к нему в сухом чистом месте, защищенном от заморозков и прямых солнечных лучей.

Общая информация

Гарантия, гарантийное обслуживание

Кроме предусмотренной законом обязательной гарантии, компания HOBERG для некоторых изделий дополнительно предоставляет расширенную гарантию изготовителя. Если такая гарантия предоставляется, соответствующие данные указаны на упаковке конкретного изделия или в рекламных материалах. Информацию также можно получить в сервисной службе HOBERG.
При промышленном или приравненном к нему использовании, например, в гостиницах, частных пансионах и общественных учреждениях, а также если покупатель не является потребителем с точки зрения Гражданского Кодекса, гарантийный срок составляет 6 месяцев. Условия потери права на предоставление гарантии остаются без изменений.
Чтобы узнать условия предоставления гарантии, заказать запасные части или задать вопросы о сервисном обслуживании за пределами Германии, обратитесь в местное торговое представительство.

Ограничение ответственности

Мы не несем ответственности за ущерб или косвенные убытки в следующих случаях:
- несоблюдение руководства по эксплуатации;
- использование не по назначению;
- ненадлежащая или неправильная эксплуатация;
- неправильное проведение ремонтных работ;
- несанкционированные изменения,
- использование деталей и запчастей сторонних производителей;
- использование недопустимых дополнительных деталей или принадлежностей.

Декларация о соответствии нормам ЕС

Настоящим компания Hoberg заявляет, что данный прибор полностью соответствует основополагающим требованиям и другим действующим положениям Директив 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC и 2011/65/EC.

Устранение неисправностей

Следующая таблица помогает в поиске и устранении мелких неисправностей. Если вам не удалось устранить неисправность путем выполнения указанных действий, обратитесь в сервисную службу.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Контрольная лампа (5) не горит после включения вилки в розетку и во время нагрева.	Неисправна контрольная лампа.	Обратиться в сервисную службу.
Сработал предохранитель в коробке предохранителей.	Слишком много приборов подключено к одной электрической цепи.	Уменьшить количество приборов в электрической цепи.
	Ошибка не обнаружена.	Обратиться в сервисную службу.
Из прибора вытекает жидкость.	Прибор не выставлен горизонтально.	Выставить прибор горизонтально.
	Поддон переполнен.	Заливать поду в поддон только до отметки „MAX“.

Запасные части и принадлежности

Запасные части и принадлежности можно приобрести на нашем сайте в Интернете или по запросу в нашей сервисной службе.

(DE) Hinweise zum Umweltschutz


Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.


Dieses Produkt darf innerhalb der Europäischen Union nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie das Gerät über die kommunalen Sammelstellen.

(EN) Notes on environmental protection


The packaging materials used can be recycled. When no longer required, dispose of the packaging materials according to local environmental regulations.


This product may not be disposed of in the domestic refuse within the European Union. Dispose of the appliance via communal collection points.

(FR) Indications relatives à la protection de l’environnement


Les matériaux d’emballage utilisés sont recyclables. Éliminer les matériaux d’emballage non nécessaires conformément aux directives locales en vigueur.


A l’intérieur de l’Union européenne, il est interdit de mettre ce produit aux ordures ménagères normales. Éliminer l’appareil par l’intermédiaire des points de collecte communaux.

(ES) Indicaciones acerca de la protección medioambiental


Los materiales de embalaje utilizados son reciclables. Elimine los materiales de embalaje que no necesite de acuerdo con la normativa en vigor.


En la Unión Europea no está permitido eliminar este aparato junto con la basura doméstica. El aparato debe desecharse a través de los centros de recogida municipales.

(NL) Instructies inzake milieubescherming

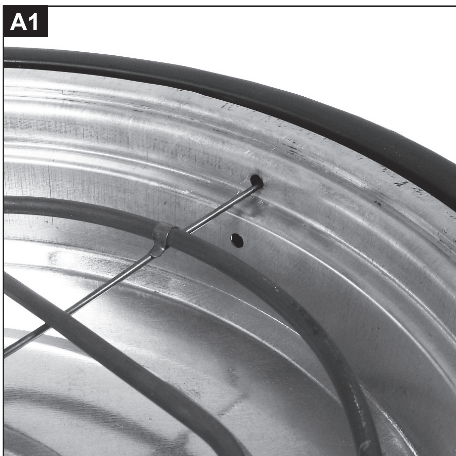

Het gebruikte verpakkingsmateriaal is herbruikbaar. Voer niet meer benodigd verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijk geldende voorschriften af.


Dit product mag binnen de Europese Unie niet met het gewone huisvuil worden meegegeven. Breng het apparaat naar de plaatselijke inzamelpunten.

(RU) Указания по защите окружающей среды

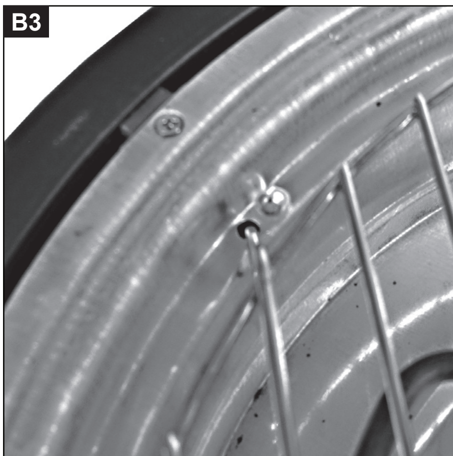

Используемые упаковочные материалы подлежат утилизации. Утилизируйте ненужные упаковочные материалы в соответствии с действующими местными предписаниями.


На территории Европейского Союза запрещено выбрасывать данный прибор вместе с бытовыми отходами. Необходимо сдать прибор в один из коммунальных пунктов приема отходов.


A1


B1


B2


B3


C1


D1
MAX
MIN

Kundendienststelle:
Customer service:
Bureaux de service après-ventes:
Centros de atención al cliente:
Klantenservice:
Сервисные центры:

HOBERG

BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse
Manufaktur Handels-GmbH
Abt. Kundenservice
Dieselstraße 19-21
61191 Rosbach v.d.H.
Germany

Fon +49 (0)60 03-91 13 88 88
Fax +49 (0)60 03-91 13 99 99
(Kosten laut Konditionen des Vertragspartners für Festnetzanschlüsse oder Mobilfunkanschlüsse)

E-Mail: kundenservice@hoberg-gmbh.com

Druckfehler vorbehalten.
Subject to printing error.
Sous réserve d‘erreurs d‘impression.
Queda reservado el derecho por errores de impresión.
Drukfouten voorbehouden.
Возможны опечатки.

Technische Änderungen vorbehalten.
Subject to technical modifications.
Sous réserve de modifications techniques.
Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.
Technische wijzigingen voorbehouden.
Возможны технические изменения.

Für Kundenservicestellen in anderen Ländern kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
For service in other countries contact your local dealer.
Pour les bureaux de service après-vente dans d‘autres pays, veuillez contacter votre vendeur.
Para obtener información sobre los centros de atención al cliente en otros países, póngase en contacto con su distribuidor.
Neem voor klantenservice in andere landen contact op met uw dealer.
Адреса центров сервисного обслуживания в других странах можно получить у местного торгового представителя.

BA_B34.002_2014-08-18_A4